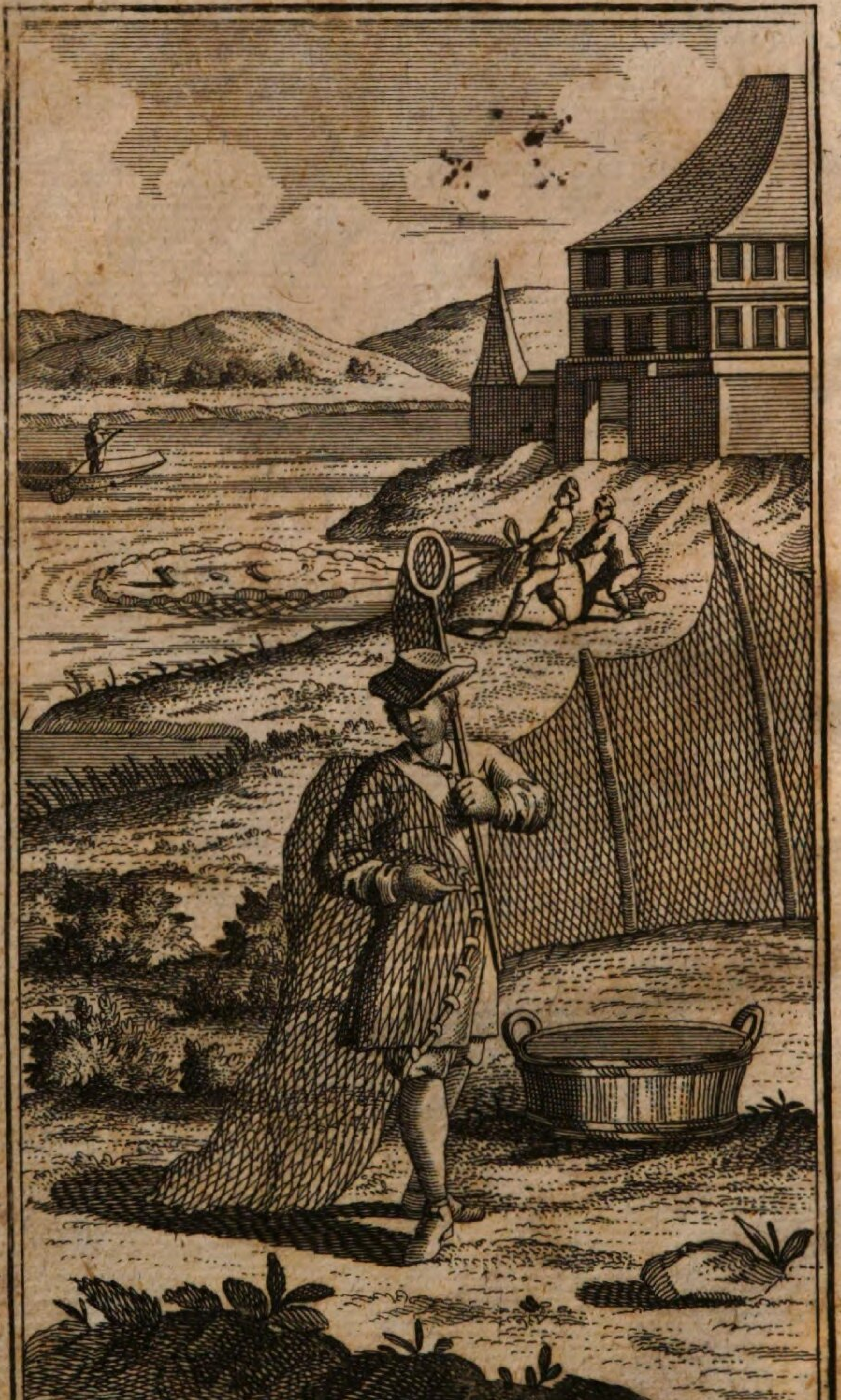
S (b) 31

~~II~~ ~~E4~~



Der wohlerfahrne Fischer.

Der
In der Edlen Fischerey
wohl-unterrichtende
underfahrne

Fischer,

welcher lehret,
Wie man soll die Teiche anlegen,
bauen, warten, verbessern, in solchen die Fische
einsetzen, und auch endlichen fischen.
Ingleichen
Was sowohl bey denen Fischen, als
derselben Fang, mit Hamen, Reusen, und
Anglen, ins besondere in Obacht zu
nehmen ist.
Mit angehängter Beschreibung
allerhand Einheimisch- und Ausländischer
Fische und Krebse, ans Liecht gegeben,
von

Gottfried Jacob Wagner.

Nürnberg,
Verlegts Johann Albrecht, 1730.

108414701

Staatl. Bibliothek Passau

Vorrede.

Günstig-geneigter Leser!

DJe Schreiberey allen Leuten recht zu machen, ist den Gelehrtesten bißhero ohnmöglich gewesen; sintemahlen viele unerforderte Splitterrichter, mit unbefugten Klügeln, spöttischen Durchhecheln, und überwitzigen Hofmeistern, hin und wieder unverschämt aufgetretten, welche fast alles dasjenige, was zu offenen Druck befördert worden, und ihnen zu Gesicht kommen, so spitzfindig getadelt, daß viele dahero die Feder auf den Tisch gestossen,

und fernerweit etwas zu schreiben, gäntzlich verredet haben.

Solches nun hätte mich billig als den geringsten von gegenwärtiger Schreiberey abhalten sollen, wohl gedenckend, daß mirs eben nicht besser, als vielen vorhergehenden bereits ergangen, ergehen würde. Dem ohngeachtet habe ich alle diese Schwürigkeiten, und den mir etwa daraus entstehen-können-den Verdruß beyseit gesetzt, und mir die Freyheit genommen, nicht so wohl Fürnehmen und Gelehrten, als besonders denenjenigen, so Teiche anlegen, und von der Fischerey Profession machen wollen, mit gegenwärtigen Büchlein, unter dem Titul: **Der in der edlen Fischerey wohl-unterrichten-de und erfahrne Fischer,**

auf-

aufzuwarten, in Betracht mir nicht wissend, daß dergleichen jemal in so kurtzen und ausführlichen Begriff zum Vorschein gekommen ist. Zwar ist mir wohl bekandt, daß verschiedene grosse Opera und eben von dergleichen Materie mit-handlende Bücher, als Gesſneus, Janstonius, Altdrovandus, Florinus, Hochberg, Georez, und andere mehr, bereits heraus gekommen sind, welche aber vor den gemeinen Mann eines theils zu theuer, andern theils aber zu weitläufftig kommen. Derowegen ich denn auf Bitten guter Freunde, mir die Mühe genommen, dieses zu Papier zu bringen, und einem jeden das, was ich aus eigener Erfahrung gelernet, theils in berühmten Scribenten der Länge nach beschrieben gefunden, in aller Kürtze vorzutragen, darneben

zu lehren, wie und wo nicht allein die neuen Teiche bestens anzulegen, und die Dämme mit denen darein gehörigen Ablaß und Fluß-Rinnen zu verfertigen seyn, sondern wie ein jeglicher Fisch, sowohl von Karpffen, Hecht, Perschen, Korauschen, Schleyen, Rothaugen, und auch in theils Orten, Aal und Forellen, ingleichen Krebs, eingesetzt, groß gezogen, gemåst, wohl ausgefischt, und auf das nutzlichste an Mann können gebracht werden.

Man ist zwar Anfangs nicht willens gewesen, solches mit der geringsten Vorrede zu begleiten, indeme der Leser von sich selbst gleich bey Anschauung des Tituls, des Büchleins Innhalt leicht wird ermessen können, weilen aber solches heutiges Tages eine allgemeine Mode worden, hat man sich dieser Gelegenheit eben-

ebenfalls bedienen, und nur über- haupts melden wollen, daß, so fern derselbe die Mühe nimmt, solches durchzulesen, er in allen von selbigen und der Fischerey angehenden Sa- chen, völlige Satisfaction finden wird. Dahero ich denn um so we- niger an dessen geneigten Aufnahm zweiffle. In dieser Hoffnung denn auch zu des geneigten Lesers Dien- sten jederzeit bereit ist

Der Autor.

DAß es eine edle, nützliche, und herzliche Sache seyn muß, einem Hauswirth, wann er seine Holtzung, Jagten, Fischereyen, guten Ackerbau und Viehzucht hat, solches lehret die tägliche Erfahrung. Sonderlich aber muß die Fischerey ein nützlich und nöthig Ding seyn, weilen man sowohl in der H. Schrifft (da die grösten Apostel Fischer gewesen seyn auch unser Heyland selbst derselben beygewohnet, und sie durch Seine allerheiligste Gegenwart also gesegnet, daß, da Petrus und die übrigen auf den Nahmen des HERRN ihre Netze ausgeworffen, sie eine grosse Menge Fisch beschlossen, auch aus den Fischern sich Apostel und Lehrer zubereitet) als in den ältesten Historien lieset, auch noch heutiges Tages der Augenschein gnugsam zeiget, daß, allenthalben wo man reiset, und grosse Fisch-reiche Wasser, See-Teiche, oder Meer seyn, sich nicht allein die Leute dahin gehalten, und an derselben Ufer ihre

Städte und Dörfer gebauet, sondern auch solches noch täglich thun.

Dieses nun sehen wir an den Mayn, Rhein, Oder, Sprer, Elbe, Donau und Werre, auch vielen andern Fisch-reichen Wassern, item, an der offenbahren See und allen Meeren, wie da sehr viele Städte und Dörffer an demselbigen allenthalben umher liegen.

Denn ein Fisch ist ein sehr nutzlich- und fruchtbar Ding, daß sich gewaltig mehret und besämet, folglich auch unvergleichlichen Nutzen gibt, wie denn der gelehrte Klack in seinem Buch de Ærario gar nett und zierlich von den Nutzen und Einkommen der Fisch-Teich und Fische, um den gemeinen Schatz dadurch zu vermehren, schreibet. Von Spannien meldet Boterus in Relat. universal. die Fischerey seye in selbigen Königreich so reich und herrlich, daß der Hertzog von Medina Sidonia jährlich davon 8000. der Hertzon von Arca aber 20000. Ducaten Einkommen aufhebe.

Das Exempel Johannes von Ehrensteins, eines unter den Böhmisch- und Mährischen Ständen sehr reichen Herrns, gedencket Joh. Dubravius in seinem Buch de Pisci-

nis, wie nehmlich selbiger aus den blossen Einkünfften der Fisch-Teiche, die er in Böhmen, Schlesien u. Mähren, in Besitz hatte, 1559. mehr als 12. Sestertien bekommen, das ist eine grössere Summa, als diejenige war, nach welcher die Rathsherrn und Römische Patritii, auch von Kayser Augusto selbst, der die Schatzung vermehret hatte, geschätzet worden.

Ferner gedencket oben angezogener Autor Dubravius, daß Matthias ein berühmter König in Böhmen, sich öffters bey seinen Teichen und Fischhältern ergötzet habe, und da er an berühmten Thaten, es allen den Königen in Böhmen zuvor gethan, so hätte er auch bey dieser Fischerey eine gewisse Magnificenz erwiesen, und die reichsten und vornehmsten Böhmischen Herren seiner Zeit, die Teiche und Fisch-Behältnisse hatten, übertreffen wollen. Er ließ dahero eine gewiesse Art Fische, welche Hausen genennet werden, aus der Donau bringen, und einen Teich, den er bey seinen Schloß Tatta anrichten lassen, damit besetzen, weil er wuste, daß kein eintziger Herr in Böhmen solche Fische in seinen Teichen hatte. Er invitirte zu solcher Fischerey die Königin Beatricem,

den Päbstlichen Nuntium, der mit der Königin befreundet war, und viele andere grosse und vornehme Herren mit dazu.

Hieher gehöret dasjenige, was Weberus in der 36. Quelle der Unterredungs-Kunst, von der Nutzbarkeit der Fischerey erzehlet. Daß nehmlich der Hertzog von Lothringen in seinem Hertzogthum alle 3. Jahr 16000. Francken von Karpffenfang nur allein bekäm. Weiter gedencket obgemeldter Klack, daß Cato Uticensis, der Lucilius, Testaments-weise zum Erben eingesetzt, aus einem Fisch-Weyher vor 49000. Gulden Fische verkaufft habe.

Was die Holländer jährlich vor unbeschreiblichen Reichthum nur allein an den Herings-Fang verdienen, davon gedencken die mehresten Historien, wie denn ein berühmter Autor versichern will, daß selbige alle Jahr, eins ins andere gerechnet, zwantzig Millionen und 470000. Gulden überkommmen, zu geschweigen desjenigen, was solche von Stock- und Wallfisch-Fang haben, gestalten mehr als 20000. Menschen allein in Holl- und Seeland mit den Härings-Fang und andern zur Fischerey und Einsaltzung dienlichen Sachen umgehen, und mit sol-

solcher Arbeit sich und ihr Hauß-Gesind ernähren.

Insonderheit kan sich vor andern Ländern annoch heutiges Tages, das Königreich Dännemarck, wegen grosser Menge der Fische, die daselbst gefangen werden, rühmen.

Dahero wissen auch die Historici zu erzehlen: Es hätten einsten die Abgesandten unterschiedener Könige in Europa, ein jeder seines Königs Hoheit, Macht, Reichthum und Herzlichkeit, für alle andeee erheben und hoch machen wollen. Der eine lobte seines Königs Gold- Silber- und Ertz-Gruben; Der andere den fruchtbaren Korn-Boden; Der dritte den Uberfluß herzlicher und köstlicher Wein. Wie es nun an den Dänischen Gesandten auch gekommen, hat er gesagt: Lieben Herren, wenn gleich des allergrösten Königs in Europa Gut, auf das allertheuerste verkaufft und zu Geld gemacht, und für solches Geld alle miteinander wieder auf das allerwohlfeilste, nur höltzerne Schüsseln gekaufft würden (deren doch eine unzehliche Anzahl seyn würden) so ist doch mein König in Dännemarck so reich, daß er alle solche Schüsseln mit dreyerley Art von Fischen auf ein-

einmal füllen und zieren könnte. Wie solches die andern gehöret, haben sie dem Dänischen Abgesandten gewonnen geben müssen, wohl gedenckend, daß er über den Fisch-Fang noch ein grössers haben müste.

Wem aber die Fisch-Teiche und Fisch-Behälter ihren Ursprung schuldig, kan man nicht so eigentlich bestimmen. In H. Göttlicher Schrifft wird deren zu unterschiedenen mahlen Erwehnung gethan. Als der Teich Gibeons, der Teich Hebrons, der Teich Samariens, die Teiche die sich König Salomon ausgraben lassen, der Teich Siloa oder Bethesda, und viel anderer mehr. In Böhmen finden sich eine ungeheuere Menge Teiche, so, daß Balbinus bezeuget, daß in dem eintzigen Strich Landes um Pandewick herum, deren so viel wären, als Tag im Jahr. Dahero auch Kayser Rudolphus der II. auf den Reichs-Tag verbotten, weilen des Anbauens der Teiche kein Ende gewesen, daß ohne offentliche Authoritæt des Landes deren nicht mehr solten angeleget werden.

Mehrere Exempel anzuführen, erachte

te ich nicht vor nöthig, indeme ein jeder so mit Fischen umgehet, derselben Nutzen genugsam empfinden wird, wie man denn täglich vor Augen siehet, daß sich die mehristen Leute, so nur ein wenig Mittel haben, entweder selbst Teiche anlegen, oder zum wenigsten, an die Wasser-Flüsse, um allda ihre Nahrung zu haben, häußlich niederlassen.

Da nun aber bekannt, daß derjenige, so ein Hauß bauen will, vorhero einen guten Grund und Boden haben muß, also erfordert es auch desjenigen Schuldigkeit, welcher einen Teich anlegen- und Fisch halten will, daß solcher sich vorhero fleißig nach guten Grund und Wasser umthue, damit er nach eines jeden Platz, guten und fetten Erdreich urtheilen könne, was vor Fische sich am besten in einen solchen neu-anzurichten willens habenden Teich am besten schicken, denn gleich wie eine Forelle sich nicht in einen Teich schickte, wo lauter Schlamm wäre, also würde auch ein Karpff in einen solchen Teich, welcher starck mit Stein und Sand erfüllet, wenig Nahrung finden.

Derohalben wird nöthig seyn, (ehe und bevor wir die mehristen bey uns bekannten Arten der Fische und deroselben Fang beschreiben) vorhero mit wenigen zu lehren, wie man einen Teich wohl anlegen, füglich bauen, und endlich verbessern, warten, und fischen solle, auch überhaupts einem jeden, der mit Fischen umgehen will, zeigen, wie er damit zu verfahren. Und damit es der geneigte Leser desto besser fassen möge, wollen wir jedes in ein besonders Capitel eintheilen.

Das 1. Capitel.

Von den Teichen und Weyhern überhaupt.

EIn Teich ist ein geraumer Umfang eines instehenden Wassers, darinn man gewisse Fische halten, und ablassen kan. Von den Seen, wird er damit unterschieden, daß man solche nicht ablassen kan, an der Grösse aber von den Behältern (Küchen-Teichen und Winterungen) die nur enge und klein sind. Nach Beschaffenheit des Orts ist darinnen ein mercklicher Unterschied, daß etliche allein von den Feld-Güssen erhalten werden, etliche eigene Brunnquellen haben, in etlichen aber Bäche durchlauffen, oder es wird doch das Wasser von denen nahe vorbey-lauffenden Bächen hinein geleitet.

Wann ein Teich, der von Feld-Güssen erhalten wird, um Lichtmesse oder in der Fasten gantz voll mit Wasser angelassen, so bleibt er in einer Maase, biß um Johannis; wann es nachgehends recht heiß, verseihet und fällt das Wasser an den äussersten Orten

ten allmähling, etwan biß auf den dritten Theil des Teiches, oder wohl gar biß auf die Helffte; Es ist aber nichts daran gelegen, weil der Karpffe die Art an sich hat, daß er in des Teiches Mitten in der Tieffe keine Weide nimmt, sondern nur in der Seichten, und wenn sich schon im Sommer das Wasser in der Seichten verliehret, so hat doch der Karpffe schon die Weide daselbst weggenommen; Wo ein Bach in den Teich gehet, ist nicht gut, daß er alle Wege hinein fliesset, denn auf solche Weise nehmen die Fische die Weide nicht gerne, sondern gehen lieber dem frischen Wasser zu, und weilen sie die Weide nicht geniessen, wachsen sie auch nicht gern, derohalben wo man das Bach-Wasser kan abkehren, ist besser, man lasse nicht mehr Wasser hinein, als man bedarff.

Das 2. Capitel.

Wie man die Teiche oder Weyher machen soll.

DErjenige so Teiche bauen will, muß erstlich zusehen, daß solches an wohlgelegenen Oertern geschehe, darnach muß er auch aufs Wasser Achtung geben, wo es den Gang oder Fall hin hat, und muß einen Meister, (so fern er solches nicht selbst kan) abmessen lassen. Darnach muß er sich erkundigen, wie schwehr es des den Hang an den Ort habe, da er den Thamm vermachen soll. Darnach muß er sich mit dem Thamm richten, ihn desto stärcker oder schwächer machen.

Es werden aber die Thämm geschüttet mit vester, guter, starcker Erde, und hart eingetretten, auch zu Zeiten Weyden darauf gesetzet, sonderlich wenn nicht rechte gute Erde zum Thamme genommen wird, daß die Wurtzel das Erdreich fein zusammen halte. Die Höhe des Thamms muß so be-

beschaffen seyn, daß sie nicht weniger den eine Elle, und nicht vielmehr den zwey Ellen über das Wasser reiche, oder höher als das Wasser sey. Ferner muß ein Thamm nicht gleich aufgehen, sondern er muß unten breit seyn, und darnach immer schmähler und schmähler werden; dann so hoch er ist, so breit muß er unten, und muß unten im Grunde dreymal so breit und dicke seyn, als er oben ist. Zum Exempel, es wäre ein Thamm zwey Ellen hoch, so muß er oben anderthalb Ellen breit, im Fundament aber 5. biß 6. Ellen dick seyn.

Unten zum Grund des Thamms muß man fein fett und zeh Erdreich nehmen, daß man etwa mit einem Pfluge abschneidt, und darnach den Grund des Thamms damit fein hart und dick machet, daß das Wasser nicht durchdringen kan. Darum muß derjenige, so einen Teich will machen lassen, immer bey den Arbeitern seyn, und sie darzu treiben und halten, daß sie das Erdreich mit denen Füssen und andern Instrumenten fein vest eintretten und stampfsen. Es muß aber unten bald gemessen werden, wie breit man den Grund machen will, der Ablaß aber muß zugleich mit Aus-

schüttung des Thamms und zwar an den niedrigsten und tieffesten Platz, wo alles Teich-Wasser zusammen fliesset, eingerichtet seyn, daselbst wird eine nach Grösse des Teichs proportionirte, aus einen gantz eichenen Holtz ausgehauene Rinne, die am Hintertheil, wo sie am Teiche liegt, gantz bleibt, und nur ober auf ein vier eckigter, wenigstens einer Spannen breit oder noch grösserer Spund eingehauen; Es wird daran gleichfalls ein guter Zapffen vom Holtze zugerichtet, den man in selbigen Spund einschlagen und also dem Wasser den Ausfluß aufhalten kan.

Auch muß man auf den Seiten, wo es die Noth erfordert 2. oder mehr Flut-Rinnen machen, daß im Nothfall, das übrige Wasser, wann es zu sehr und zu häuffig zulieffe, abschiessen könnte. Sie müssen aber wohl verwahret werden, daß der Fisch nicht wegkommen kan. Man muß auch oben, da das Wasser in den Teich laufft ein Zäunlein 2. oder 3. vormachen, daß der Fisch nicht hinaus tretten kan, und von den Leuten mag, aufgefangen werden. Vor dem Zapffen-Loch muß auch ein starckes Gitter seyn, daß der Fisch

nicht

nicht mit weglaufft, wenn man den Teich abläst.

Es machen auch etliche noch unter den Thamm, etwan ein Schritt oder sechs von denselben einen dichten Zaun von Reisig vor, daß der Fisch nicht wegkommen kan. Es muß auch das Zapffen-Loch mit einen guten starcken, breiten und hohlen Holtz wohl verwahret seyn, daß das Wasser im Ablauffen des Thamms die Erde nicht mit wegreisse. Denn Teich müssen einen guten und gnugsamen Zufluß von Wassern und lieblichen Bächlein haben, und die von Ferne auf allen Seiten darzu geführet werden. Es müssen derohalben die Teiche so gemacht werden, daß das Wasser allezeit zu- und abschiessen kan, sonderlich wo grosse Zuflüsse seyn.

✱)o(✱

Das 3. Capitel.

Welches die besten Teiche und Weyher seyn.

DJe besten Fisch-Teiche sind, welche einen guten laimichten Grund haben, (oder deren Grund von Thon wie die Haffner-Erde ist, daraus die Häfen gemacht werden) der von Aeckern oder Wiesen oder Feld-Wesser seinen Zugang habe. Wann der Boden gar zu veste und harte, muß er vorher aufgeackert werden, sonst finden sie keine Nahrung, der Boden sey so gut als er immer wolle. Diese Erde nun ist den Fischen gut und gesund, davon können sie ihre Speise und Nahrung haben, daß sie fett und wohl schmäckend werden, auch leichtlich wachsen und zunehmen.

Item, Teiche sollen nicht an truckenen, sondern an feuchten oder nassen Oertern angeleget werden, und da nicht eine harte dicke, sondern eine feine luckre und dünne Erde ist, und solches mehr um der Karpffen, denn anderer Fische willen, die sich zum meisten von der Erden erhalten.

Son-

Sonderlich sind die Teiche gut, die einen fetten Grund haben von Laim, Thon, item, von Mergel, groben Sand, Kiß- und Steinlein, doch wann die untere fette Erde unter gemenget seyn. Dann wann nur schlechter Sand und Kieß und steinichter Grund ist, so ists den Fischen nicht gut, sonderlich den Karpffen. Es sind auch die Brunnquellen den Teichen nicht so gar gut, es wäre dann, daß man Forellen, Grundeln, und dergleichen Fische darinnen hätte, die gern im frischen Wasser sind. Der kothigte und schwammigte Grund ist auch nicht allezeit gut.

Die flachen Teiche so nur ein wenig in der Mitten gesenckt, darneben breit und lang sind, die sind meines Erachtens wol die besten, auch diejenige so gewisse Zuflüsse haben, und sich aufs Regen-Wasser nicht allein verlassen müssen.

Wann sie etliche Jahr Fische getragen oder gehabt, so lässt man sie darnach gar ablauffen und ledig stehen, und sehet Gedreidig drein, folgends lässt man sie wieder anlauffen, und besetzet sie wieder mit Fischen, so nehmen die Fische wohl darinn zu, und werden bald groß.

Das 4. Capitel.

Von unterschiedenen Arten der Teichen.

Es giebt wie bekannt verschiedene Arten der Teiche, als Forellen-Teiche, Karpffen- und Karauschen-Teiche. Die Forellen-Teiche müssen kissigte starcke Quellen, und am Wasser keinen Mangel haben. Man rechnet insgemein auf jeden Acker zwey Schock Satz gleicher Gattung, und weil die Forellen ein Raub-Fisch, so setzet man entweder Speise-Fische, oder Laich-Karpffen zu ihnen, daß sie von der Bruth ihre Nahrung haben können. Die Forellen-Teiche, die man besetzen muß, werden alle drey Jahr einmahl gefischt, und mit Satz wieder besetzt. Winters-Zeit eiset man sie auf, wie die andern, und siehet täglich nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allezeit offen bleibe. Die Hecht-Teiche müssen etwas kalt seyn, und weilen sie nicht von Schlamm wie die Karpffen, sondern von andern Fischen ihre Nahrung haben, so muß man in dergleichen Teiche ein Wasser

lei-

leiten, welches den Hechten kleine Fische zu ihrer Nahrung bringet. Man muß auch bey den Teich-Fischen etwas von Speise-Fischen zu ihnen setzen, damit wenn jene laichen, diese von der Bruth leben. Kan man aber dergleichen Speise-Fische nicht haben, muß man etliche Laich-Karpffen an deren Stelle hinsetzen, daß sie von derselben Bruth ihren Unterhalt selbst haben, und weil auch die Hechte in diesen Teichen selbst streichen, so muß man alle Jahr die grösten heraus fangen, damit sie nicht ihre eigene Bruth austilgen. Man setzet nicht gerne Hechten- und Karpffen-Setz in einen Teich, weil der Hecht als ein Raub-Fisch wegen des geschwinden Wachsens, endlich auch der grossen Karpffen nicht schonet, sondern sie aus Mangel der Nahrung auch angreifft.

Die Schleyen und Korauschen kan man überall hinsetzen, wo halbweg etwa ein Tümpffel ist. Die Karpffen-Teich sind die gewöhnlichsten. Es giebt ihrer vornehmlich dreyerley, nemlich Laich-Teiche, Streich-Teiche, und diejenigen, in welchen der Satz zu seinen künfftigen Wachsthum und zur Speise oder zum Verkauff angesetzet wird.

Das

Das 5. Capitel.

Von den Streich-Teichen.

DErjenige so viel Teiche hat, muß auch sonderliche Streich-Teiche haben, in welchen man die Karpffen zum Streichen aussetzt, damit er jungen Saamen zeugen, und darnach denselben in andere Teiche versetzen möge. Wer die hat, kan ihm zu jeder Zeit selben den besten Saamen auslesen, und denselben seines besten Gefallens versetzen, und darff sich nicht befahren, daß ihm dürr, verbuttet und verdorben Ding unter den Saamen gemenget werde, darff auch nicht auf einen andern warten, von dem er die Setzling kauffen will, bis derselbige seinen Streich-Teich fischet, sondern er fischet seine Streich-Teichlein wenn er will und wenns ihm gefällig ist.

Zu solchen Streich-Teichen mag man leicht einen Ort haben, da man einen zurichten lasse, man darff nicht so eigentlich eine gute Stelle darzu erwählen, wie zu andern Teichen, darinn man grosse Karpffen

fen hat, es mag leicht ein Räumlein seyn, da man solche Teichlein hin macht, wenns nur Feuchtigkeit hat, wenns gleich nicht fetten Grund, eine grosse Weite, oder viel Lichts hat.

Denn man hat sie nur darum, daß man den jungen Saamen darinnen hat und behält, und sie hernach bald in andere Teiche zum Wachsthum versetzt. Es ist am besten, wann diese Teichlein einen sandigten Grund haben, der nicht voller Koth und Schlamm ist, denn im Koth oder Schlamm kommt der Rogen der Leich-Karpffen um, und kan nicht bald lebendig werden, wie auf den sandigten Boden. Man macht übrigens, die Streich-Teiche wie andere grosse Teiche, mit einen Damm, Wälle, Zaun, Fluth-Rinnen und Zapffen-Loch, u. s. w. ohne allein, daß sie nicht so viel kosten, auch so köstlich und herzlich nicht dörffen seyn, wie andere Teiche. Denn der Karpffe ist ein solcher Fisch, der in einen Teich will gebohren seyn, in einen andern will er aufwachsen und zunehmen, und wieder in einen andern sich mästen und fett werden. Darum muß man auch allerhand Teiche zu solchen Sachen haben. Man muß auch zu den jungen

Saamen (wenn es die Gelegenheit giebt) dreyerley Teiche haben, erstlich kleine, darinnen man die kleine junge Saam-Kärpfflein hat, darnach ein wenig grössere, darinn man die Mittel- und zwey-jährige Kärpfflein hat, und zum dritten abermahl grössere, darinn man die gröste drey jährige Saamen-Kärpfflein habe, die man in die grosse Teiche, gleich als zur Mastung und Wachsung bringe. Im dritten Teiche müssen die Jungen drey-jährigen Kärpfflein gezehlet werden, daß man eigentlich weiß, wie viel man Schock darinnen hat. Im ersten hat man die Streich-Kärpfflein, und deren setzt man nicht viel hinein, in etliche nur 6. oder neune oder zwölffe, darnach sie groß sind. Im andern lässet man den Saamen strecken, daß er grösser wird, darum auch die Teiche ein wenig grösser, daß sie Raum zu wachsen haben.

Das

Das 6. Capitel.

Von den Wassern / die man in die Teiche leiten soll.

DAs nächste Wasser, das man haben kan, muß in die Teiche geführet werden, aus den nächsten Flüßen, Bächen, Brünnen, Pfühlen oder Seen, mit Gräben oder Rinnen, und müssen dieselbige Wasser schlüssig seyn, daß sie hinunterwärts zu den Teichen von sich selber lauffen, und nicht durch frembde äusserliche Hülffe müssen hinein getrieben und gezwungen werden. Dann wann der Fluß mit dem Teich gleiche Waage hat, und der Fluß nicht höher dann der Teich ist, so muß man ein Instrument, Scheusse, Fluß-Rinnen, ein Rad mit einen Hauffen-Kasten, haben, die das Wasser schöpffen und wieder ausgiessen, und also mit Gewalt fort und in die Teiche treiben. Kan man aber das nicht haben, so muß man sie mit Regen-Wasser erhalten, und wann alsdann grosse Ungewitter sich erheben, grosse Platz-Regen und andere Regen und Ergies-

giessungen kommen, so muß man Gräben haben, dadurch dieselbige auch von fern her in die Teiche kommen und lauffen können; Es ist aber viel an den Wassern gelegen, die man in die Teiche führen will, dann Regen-Wasser ist ein unfruchtbar- und ungewisses Wasser, das keine Fisch mit sich bringet, und bißweilen aussen bleibet, daß die Teiche austrucknen müssen.

Das Gebürg-Wasser so von zerschmoltzenen Schnee herunter kommt, (ingleichen das starcke wilde fliessende Wasser so roth und dick, und eine starcke sandigt- und laimigte Materie bey sich führet, und öffters in Sommers-Zeit von Wolckenbrüchen, starcken Donner-Wettern, und darauf erfolgten Schlag-Regen, Item, Herbst-Zeit von anfallender grossen Nässe, entstehet) oder sonsten aus dem Gebürge quillet, ist auch ein kühl- unfruchtbar- und schnell-lauffendes Wasser, das die Karpffen im Sommer nicht gerne haben. Aber das gemeine Land-Wasser, das fein langsam fortfleusst, und in der Sonnen fein laulicht wird, und mancherley Fische oder Saamen mit sich führet, ist wohl den Teichen das beste und nützlichste Wasser.

Das

Darum ist am besten, man führe das Wasser aus den Flüssen von ferne in die Teiche, die bringen einen jungen Fisch mit, und haben ein fein lieblich laulicht Wasser, das den Fischen lieblich und angenehm ist. Doch muß man sich vorsehen, daß in selben Fluß-Wasser keine Hechte seyn, sonsten würde es Hechte mit in die Teiche bringen. Hechte, Parsen und Welse, seyn böse Gäste in den Teichen, denn sie fressen einem die andern Fische auf, und machen wüste Teiche.

Sehr gut ists, wann einer etliche Teiche nach einander und übereinander hat, also, wann man erstlich den untersten gezogen und ausgefischt hat, daß man den nächsten darüber abgehen läst, so laufft der unterste Teich wieder voll, und entgehet etwas von Fischen mit, so kommen sie in den nächsten und folgenden Teich. Also kan man sie darnach alle nacheinander ablassen und ausfischen.

Wann man einen neuen Teich angelegt hat, so muß man im Anfang das Wasser nicht so gar häuffig und schnell hinein lauffen lassen, weil der Damm noch gar lucker und dünne ist, und sich das Erdreich noch nicht wohl genug gesetzet hat, sonst rinnet und drin-

get das Wasser durch, nnd lauffet fort, wie durch ein Sieb, bekommt auch endlich den Schwung und reiset den gantzen Damm ein; sondern man muß es fein allmählig zu unterschiedenen Zeiten, und auch fein mässig erstlich hinein lauffen lassen, so wird sich der Damm durch Abwechslung der Feucht- und Truckenheit fein gemächlich sencken, und endlich fast in einander wimmern, und fein starck und dauerhafftig werden.

Darum ist am besten, man lasse den Teich zum ersten nur halb voller Wasser lauffen, und wann das eine weile gestanden, so lasse man hinwiederum ander neu Wasser hinein lauffen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von neuen Grund des Teichs und der Zäune oder Bäume, die man inwendig an den Damm gemacht, eine Bitterkeit oder Geruch bekomme, davon die Fische sterben. Also soll man es auch mit denen Hältern machen, darein die Fische gesetzet werden.

Das

Das 7. Capitel.

Von Besetzung der Teiche und Weiher.

BEvor man wissen will, mit wie viel Schocken man einen Teich besetzen soll, so muß man erstlich beurtheilen, wie viel Acker der Teich halte. Zum andern, was er für einen Grund habe, ob es ein fetter oder magerer Boden sey, der viel oder wenig Fische ernähren könne. Zum dritten, was vor Zugänge und Verbesserungen dabey anzutreffen, ob Feld-Güsse hinein gehen, und ob man das Vieh darinnen schwemme. Ist der Grund tauglich und gut, so rechnet man auf einen Acker drey Schock Satz. Bey dem Ausfischen des Teichs hat man acht, ob die Fische wohl gewachsen oder nicht, darnach muß man sich richten, ob man bey künfftiger Besetzung mehr oder weniger hinein thun soll. Man pfleget aber die Besetzung in zweyerley Zeiten des Jahrs zu thun, nemlich im Lentzen und Herbst. Im Lentzen ist es so gut und gelegen, daß, was man da vor ein jung Kärpfflein anrütet, wann es

gleich nur ein- zwey oder drey Jahr alt wäre, so bleibts doch lebendig, und kan mit guten Nutzen in die Teiche versetzt werden.

Im Herbst aber ist die Versetzung des Saamens nicht so gewiß und gut, wegen des Winters, welcher alsdenn gar nahe vor der Thür ist, und von wegen der Wasser, die zur selben Zeit etwas ungestümmer seynd, dann im Lentzen, darum kan man im Herbst die Kärpfflein, so jünger denn zwey oder drey Jahr sind, nicht wohl mit Nutzen versetzen.

Denn im Lentzen suchen sie bald ihre beste Nahrung im Teich, und brauchen die den gantzen Sommer durch, und nehmen also in warmen Tagen wohl zu; aber im Winter verkriechen sie sich in ihre Kammern und Löcher, darinn sie bleiben, und kommen nicht wieder hervor in die Teiche zur guten Weyde, biß wieder in den Frühling, und derowegen auch nicht so bald wieder wachsen und zunehmen. Darum ist viel besser, man lasse die ausgefischten Teiche den Winter über von Fischen ledig, und besetze die erstlich im Frühling, dann daß man sie im Herbst besetzen wolte, es wäre dann, daß es die hohe Nothdurfft erforderte, daß man mit dem

jun-

jungen Saamen sonsten nirgends hin wüste.

Den Satz, muß man frühe an einen schönen hellen Tag einlassen, die Faß, darinn man sie zum Teig bringt, nicht überfüllen.

Hat man die Teiche besetzt, muß man die ersten 14. Tage allezeit des Morgens gute Acht haben, ob etwas von den Satz abgestanden, daß man es bey Zeiten wieder ersetze, oder in Mangel des Satzes solches zur Nachricht aufschreibe, denn, so lange auf den Tag geharret wird, werden sie von den Krähen und andern Raub-Vögeln gefressen, also, daß man den Abgang nicht wissen kan, und geschiehet offt, wenn man meynet, man habe Fische im Teich, daß man nichts findet, da man fischen will, und also die Zeit verspielet, und seinen Nutzen versäumet.

Wo man an Orten wohnet, da es viel Teiche giebt, kan man offt an der Bruth und Sätzlingen mehr gewinnen, als an Speiß-Fischen, weil nicht jederman Satz ziehen kan. Ehe er also seine Teiche unbesetzt läst, kaufft er sie in guten Werth, sonderlich, wenn er weiß, daß er an einen Ort

nicht betrogen wird, daß sie gerecht und gewächsig sind, indem man deren gleich so wenig / als der grossen Fische entbehren kan; Bey Ausfangen der Bruth ist wohl zu mercken, daß, weil sie noch zärtlich und schwach, man fein recht und bescheidentlich damit umgehe, und sie in Mertz oder April allezeit in Neumond in andere Teiche setze, und sie nicht stosse, werffe, oder drücke, weil die Bruth entweder gar abstehet, oder doch gering bleibt, nicht wachsen kan, und sich also verstehet; sie kriegen Milch oder Rogen, und ist nimmermehr nichts davon zu hoffen, und also am besten, man lasse Hechte unter sie, die sie nacheinander ausfangen, sich damit mästen, und also zum theil diesen Schaden einbringen, so aber mit gar geringen Nutzen geschiehet.

Das

Das 8. Capitel.

Was man für junge Kärpfflein versetzen soll.

MAn muß auch eine Wahl bey den jungen Kärpfflein halten, daß man nicht dürre, verbuttet und verschmachtete Ding versetzet, das zu drang gestanden, und nicht wohl wachsen oder zunehmen hat können.

Die guten Sätzlinge erkennet man, wenn sie einen kleinen Kopff haben, und die Augen ihnen ein wenig aussen vor den Kopff liegen, item, so er einen feinen, dicken, breiten Bauch hat, und die Schuppen und Floßfedern ihnen fein gläntzend, roth und weißlich sehen, so hält man sie vor recht gut, und gewächsig. Aber bey dem Satz muß man sich vor großköpffig- und hochrückigten und verbutteten Köpffen hüten.

Ein Setzling, so zwischen dem Kopff und Schwantz einen guten Spannen lang ist, der ist der rechte, und mag, so er zwey

Jahr auf guten Boden gestanden, wohl gefischet werden / dann da giebt es gar gute Speiß-Karpffen.

Es ist also am besten, wann man den Satz selber ziehen kan, denn sonst, wenn er von weiten Orten hergeholet wird, wie es an etlichen Orten zu geschehen pflegt, daß sie solchen auf 6. biß 8. Meilen holen müssen, wird der Satz matt und crepirt, wenn er in Teich kommt.

Das 9. Capitel.

Wann man die Streich- oder Laich-Karpffen versetzen soll.

DIß muß geschehen im Zeichen des Krebses, Scorpions und Fisches, und wenn der Mond in selbiger Zeichen einem ist, und alsdenn pfleget man sie zu fischen. Es pflegt auch wohl zu geschehen um Georgi, wann der Mond im Abnehmen ist; er streichet im Abnehmen des Mondes. Man pfleget auch nach Gelegenheit der Teiche, die Streich-Karpffen allemal ungerad zu versetzen, als drey Rogner und einen Milcher, und sofort an, vier, fünff und sechs Rogner, und einen Milcher. Denn wann du hundert und mehr Rogner in ein Teichlein setzest, und thust keine Milcher darzu, so streichen sie nicht.

Wann die Teiche tieff sind und nicht Röhricht haben, daran sie sonsten pflegen zu streichen, so muß man etliche Gebünd Reiß-Holtz im Teich anpfählen, daran sie streichen mögen.

Man pfleget die Streich-Karpffen nicht in grosse, sondern nur in kleine Teichlein zu setzen, biß sie gestrichen haben, da setzet man in eines fünff oder sechs Karpffen, nehmlich Rogner, und einen Milcher darzu, und machet solches also: Erstlich, laß das Teichlein ab, biß es nicht tieff vom Wasser ist, mache ein Karpffen-Nest darein, etwan in der Grösse eines Storchs-Nest, in Umfang stecke sechs oder acht Stecklein umher, zeuch ein Zäunlein darum, setze zwar Kårpfflein hinein, als nemlich einen Rogner und Milchner zusammen. Dieser Dinge oder Nester mache drey, vier, fünff, sechs, mehr oder weniger mitten ins Teichlein, laß sie alsobeysammen sitzen, als Mann und Weib, einen Tag oder zwey, darnach lasse den Teich etwas höher mit Wasser anlauffen, so seynd die Rogner und Milchner in das Nest zusammen gewohnet, und gehen in das Nest aus und ein, und streichen sich den Laich darinnen ab, darauf scheinet die Sonne, und machet den Laich lebendig, daß in drey Monden ein Saamen eines Fingers lang wird. Den muß man darnach in andere Teiche fortsetzen, so wächst es groß,

läst

läst man aber den Saamen gar beysammen sitzen, so wächst er nichts.

Will man, daß sie desto eher streichen sollen, so mache ihnen einen Anstreich also: Nimm eine Hand-voll Hollunder-Blätter, eine Hand-voll Schaafs-Lorbeeren, einen Löffel-voll Honig, Saltz, Ingwer, nach Gelegenheit, und Pfeffer, daraus mache eine Salben, und bestreich die Karpffen bey den Wind-Löchern, so förderst du den Streich desto besser.

Das 10. Capitel.

Wie die Streich-Karpffen seyn sollen.

WAnn man einen Teich fischet, so soll man die allergröste Haupt-Streich-Karpffen auslesen, die man haben kan. Die Milcher sollen gar lang und schwanck seyn, und sollen Milch von sich geben. Aber die Rogner sollen auch die grössesten seyn, die man unter den Hauffen finden kan, und sollen grosse weiche Bäuche haben, und sollen voller Rogen seyn. Zwey oder drey pfündig, und fünff oder sechs-jährig. Die Streich-Karpffen soll man von andern Karpffen absondern und wegenehmen, und dieselben in einen engen Fisch-Kasten thun, da sie nichts zu essen und keine Weide haben, und sollen sie ein lange Zeit, als von Herbst an, wann sie aus den Teichen gefangen, biß auf die Creutz-Wochen stehen lassen, damit sie gar dürre und schwanck werden, dann je dürrer die Streich Karpffen seyn, je besser und mehr sie streichen, indeme diejenigen so in einen nahrhafften Tei-

che gar zu groß und fett, oder zu alt geworden, selten streichen.

Wann man denn die Streich-Karpffen setzen will, so siebet man ein wenig Asche, gar klein, und menget sie mit unter Saltz, damit reibet man dieselbigen Streich-Karpffen an den Bäuchen und Näbeln, und drucket ihnen solche Saltz-Asche an die Näbel, darnach thut man in einen Zuber guten kleinen Schaaf-Mist, davon das Wasser gar herbe wird. Man reibet sie mit den Schaaf-Mist an den Bäuchen, alsdenn setzet man sie darein, und führet sie hinaus zu den Streich-Teichlein.

Vornen an dem Ufer am Streich-Teichlein, da am meisten Gras ist, da macht man vier kleine Horten, fein eng zusammen, darein schüttet man den Streich-Karpffen mit den Schaaf-Mist und herben Wasser, lässt sie darinnen stehen, biß sie gar matt werden: Alsdenn nimmt man den Horten weg und läst sie in den Teich nach frischen Wasser gehen. Da sie aber also matt wären, daß sie nicht wol fortgehen, und zum frischen Wasser in den Teich kommen könten, so nimm ein Bircken oder ander Reiß, bewege und stosse sie darmit fort hin und wieder,

der, biß sie sich wieder erholen, und hilffe ihnen also damit zu dem frischen Wasser.

Das II. Capitel.

Wie man den gestrichenen Saamen bey den alten Karpffen läst.

DAs erste Jahr läst man die Alten bey dem Saamen stehen, und soll sie das erste Jahr nicht rühren, noch voneinander setzen, dann man thut grossen Schaden daran, und weil der Saamen bey den Alten ist, gedeyet und erhält er sich desto baß. Wann sie nun ein Jahr als biß in die Fasten beyeinander gestanden, so fischet man den kleinen Saamen mit einer kleinen Wathen, und versetzt und vertheilet denselben in andere Teichlein, die da geruhet haben, und da sie auf frische Weide kommen, damit sie sich daselbst desto besser und länger stärcken.

Die alten Laich-Karpffen aber, setzet man wieder in besondere Halter oder Fisch-Kästen alleine, lässet sie ein Jahr ruhen. Dar-

Darnach wo man nicht andere frische in Vorrath hat, so setze man sie wieder zum Streichen aus.

Man soll auch dieselbige Streich-Karpffen, nicht bald in andere Teiche, darinnen Karpffen aufs Staecken oder Gewächse stehen, setzen. Dann man muß sich besorgen, daß sie darinnen von sich selbst unausgesetzt streichen mögen, so verderbet alsdann der Saamen die andere Karpffen, daß sie ihre Gewächs nicht haben können, und verbutt also eines mit dem andern.

Wann nun der Saamen zwey Jahr in denen Erstreck-Teichlein gestanden hat, so nimmt man sie erst heraus, und setzet sie nach Gelegenheit und Grösse der Teiche, allererst in die grossen Teiche auf Gewächse aus. Etliche, so da wenig, und der Erstreck-Teichlein nicht viel haben, die lassen den Saamen nur ein Jahr aufs Erstrecken stehen, so wird es zwey-jähriger Saamen, und alsdenn setzen sie denselbigen aufs Gewächs aus.

Das

Das 12. Capitel.

Wie lang man die versetzte Kärpfflein in die Teiche zum Gewächse stehen läs-set.

DJeses nun stehet in eines jeden Belieben, nachdem er sie groß oder kleine haben will, und darnach sie an einen jeden Ort wachsen, darnach lässet man sie auch in den Teichen, will man sie groß haben, so lässt man sie lang stehen, wiewohl grosse Fische nicht lieblich zu essen seyn. Dann sie bekommen so grob Fleisch, mittelmässig sind sie am besten, jung am lieblichsten und daulichsten, wie auch das Vieh.

Man lässet die Karpffen nach Gelegenheit zu dreyen Jahren, eines Theils auch zu vier Jahren stehen, wann sie groß werden sollen. Aber im Winter muß man Achtung darauf geben, daß sie die Lufft haben und nicht ersticken, wie denn auch in Seen / dann so sie nicht Lufft haben, und oben gar zugefroren seyn, muß man ihnen Löcher ins Eiß hauen, daß sie Lufft bekommen. Dar-

nach

nach muß man wieder Achtung geben, daß sie nicht ausgefischet oder gestohlen werden. Dann wann sie die Lufft bekommen, so schwimmen sie häuffig zu den Löchern, daman sie leicht heraus bekommen kan. Man muß auch das gantze Jahr durch Achtung auf den Einfluß geben. Dann sie steigen bißweilen auf den Teich herauf in das Wasser, das in den Teich laufft, da werden sie bißweilen von den Leuten erdappet und ergriffen, deme aber vorzukommen, so muß man ein Zäunlein vormachen, daß sie nicht hinauf können.

Das 13. Capitel.

Von Wartung der Teiche.

EIne von den grösten Beschwehrlichkeiten, die man in den Teichen antrifft, ist das Schilff oder Geröhrigt, als welches man in den meisten Teichen findet, und gar schwehr zu vertilgen. Denn wenn mans mit einer Sichel abschneidet, so wächset es schöner, zündet mans mit einer Fackel an, wächset es dicker; will mans mit den Händen aus der Erden reissen, so zerbricht mans oder reissets ab / mit den Pflug kan mans nicht gewinnen wegen des Wassers / und der tieffen Wurtzeln: also ist das beste, daß man im Sommer, wenn die Sonne in Krebs gehet: in der grösten Hitze, wenn der Teich voll Wassers ist, mit einem oder mehr Kähnen hinein fahret, und das Rohr unter dem Wasser, so weit man mit Händen reichen kan, mit einer Sichel zwischen zwey Knoten entzwey schneidet, denn die Feuchtigkeit setzet sich hernach in die hohlen Röhre fermentirt sich durch die Hitze der Sonnen, und macht die Wurtzeln

tzeln schwinden und verdorren. Es ist auch eine sehr verdrießliche Sache, wenn in dem Teiche solche kleine Jusulen von Binsen entstehen, denn sie sind nur eine Retirade der Fisch-Ottern, und also muß man bedacht seyn, sie, wenn der Teich trocken worden, gantz und gar auszustechen und auszugraben, und das Erdreich davon auszuwerffen. Es muß ein Haus-Vatter nicht unterlassen, den Fisch-Ottern, als welche den Teichen überaus gefährlich, auf alle Art und Weise nachzustellen. Es halten sich dieselben gemeiniglich unter den Sträuchen in den alten hohlen Bäumen und Binsen auf, scheuen überaus sehr das Feuer, und wo sie einmahl gewesen, kommen sie gerne wieder. Nicht weniger muß er den wilden Gänsen, Endten, Kybitzen, Störchen und andern schädlichen Vögeln fleissig nachstellen, und sie wegzufangen suchen, weil auch dieselben die Fisch- und Brut auffressen. Darneben ist auch vor die Teiche sehr gut, daß man die Schaafe, ehe man sie beschieret, in den Teich abwaschen läst. Solche Fettigkeit und Geschmack ist den Karpffen insonderheit gar angenehm, und nimmt sehr davon zu.

Man kan auch zu mehrerer Speisung des besten Schaaf-Mistes in den Ställen, so in Grunde liegt, aushauen, und auf Häuflein im Teich, nahe am Ufer, wo er nicht gar zu tieff, und bloß in die Häufflein bedeckt, hin und wieder werffen lassen, solches zehren die Fische zugleich mit auf, daß, wann man hernach fischet, das geringste nicht mehr davon findet.

Es ist aber hingegen sehr schädlich, wann man zur Laich-Zeit, welche im Sommer ist, das Vieh in die Teiche gehen läst, denn sie verderben die Laich, und sonderlich muß man die Schweine davon abhalten, als die den Laich auffressen.

Das 14. Capitel.

Wie den alten Teichen zu helffen/ daß sie wieder fruchtbar werden.

WAnn im Herbst der Teich abgelauffen ist, so läst man ihn den Winter über ruhen, und wenn es auf den Mertzen kommt, so ackere denselben um, und säe Gersten, Hafer, Hierse, Heide-Korn, Wicken, oder Sommer-Korn, darein. Wann das Getraide abgeschnitten worden, so pflüget man den Boden wieder um, und säet Rüben darein, davon nimm ein Theil, und lasse die übrigen mit Kraut und Wurtzeln in dem Grunde stehen, alsdenn lässet man den Teich wieder an, und besetzet ihn mit guter Bruth. Wann die Teiche allezeit voller Wasser seyn, so werden sie vor der Zeit alt und unfruchtbar. Alsdenn sagt man erst, daß die Teiche alt werden, wenn sie durch stetige übermässige Wasser ihres natatürlichen Saffts und Kräffte beraubet werden, und demnach die Fische nicht mehr ernähren und erhalten können. An die-

dieser Unfruchtbarkeit haben wir selber Schuld, wenn man sie so gar geitzig ist, und die Teiche nimmer ledig lässet; sondern lassen sie immer wieder anlauffen, und wollen allenfalls unsere Nutzung davon haben und nehmen, daß sie nicht ruhen können. Da doch alle Ding ihre Zeit und Weil, und ihre Rast und Ruhe haben wollen, biß sie wieder zu Kräfften kommen. Man pflegt sie aber ruhen zu lassen, wann sie acht oder zehen Jahr voller Wasser gewesen, das ist, wenn man sie vier oder fünffmahl ausgefeget hat, als alle zwey Jahr einmahl, man lasse sie aber nicht länger ruhen, denn ein Jahr. Jedoch kan man auch dasselbige Jahr seinen Nutzen davon haben, wann man die ruhenden Teiche besetzet. Er kan auch so balde nach dem Sommer, wenn er im Herbst gefischet worden, mit dreyjährigen Saamen wiederum besetzet werden.

So aber ein Teich viel Jahr nacheinander also veraltet ist, daß er auch alle seine Kräffte verlohren hat, und unfruchtbar worden ist, so muß man ihn nicht nur ein Jahr wüste liegen lassen, sondern zwey oder drey Jahr nacheinander, daß er wieder

frucht-

fruchtbar werde, muß demnach das erste Jahr wohl gedünget, umgeackert, und mit solchen Gesäeme besäet werden, das auch sonst an unfruchtbaren Orten zeitlich pfleget zu wachsen, und zwar wie schon oben gemeldet, nehmlich Hirsche, Heydekorn, Wicken, oder Feigbohnen / und dergleichen: das ander Jahr muß er mit stärckern Gesäeme besäet werden, das dritte mit Getraidig, so kan man doch gleichwol noch alle Jahr etwas davon nehmen, daß keines ohne Nutz abgehe: Und wird der Teich endlich also wieder zur Fischerey bereitet werden. Einige halten dieses vor einen grossen Vortheil, vor die ausgemergelten und öden Teiche, wann man sie nach abgeschnittenen Getraide, mit Mohn-Saamen besäet, und alles beyeinander darinnen stehen, unterdessen aber den Teich wieder anlauffen uud besetzen läst, welches ich selbst offtmahls probirt und gut befunden habe.

Das 15. Capitel.

Wie man die Teiche fi-schen soll.

DIe Teiche werden im Frühling und im Herbst gefischt. Es gibt aber auch viele die es im Frühling thun/ welches aber nicht gut ist, und das aus verschiedenen Ursachen, denn erstlich kan der Fisch die Wärme nicht wohl vertragen. Vors andere nimmt solcher im Winter nicht so sehr zu, als im Sommer, sondern leidet Gefahr, wegen des Frostes. Vors dritte, ist zu besorgen, daß im Sommer der Teich, wenn er nicht gute Quellen und starcken Zugang hat, gantz und gar austrocknen möge. Und vierdtens, halten sich auch im Winter die aus dem Teich genommene Fische, die man in den Fisch-Kästen und Fisch-Hältern, verwahrlich aufbehalten will, besser als im Sommer, und kan man also die Fische besser nutzen und verkauffen. Dahero die beste Zeit zum Fischen der Herbst, und zwar der Monath September und October, früh morgens. Dann gleichwie alle Thier im Som-

Sommer die beste Nahrung haben, und also viel fetter als im Winter werden. Also ist es auch mit den Fischen beschaffen, welche im Sommer durch den im Teich befindlichen Schlamm und andern Sachen, viel besser wachsen als im Winter.

Wann man nun also den Teich ablassen soll, so muß das Zapffen-Loch wohl verwahret seyn, daß mit der Fluth kein Fisch wegkomme, sonderlich wann unter dem abgelassenen Teich kein anderer Teich ist, darein die Feld-flüchtigen Fische kommen; Darum machen etliche oben einen Zaun vor, oder um das Teichlein, und unten darzu, da das Wasser heraus laufft. Etliche stellen nach Gelegenheit auch einen grossen Hamen vor, welches das beste ist. Wann man aber einen Teich ablassen will, so soll man erstlich nicht zu viel, sondern gar wenig Wasser lauffen lassen, und erstlich den vierten Theil eines Brets ziehen, darnach ein halb Bret heben, darnach also fort und fort ein gantz Bret ziehen, damit das Wasser vor dem Ablaß gar sachte und gemach hernach folge, auch der Fisch herunter in den Zug folgen, und hernach kommen, und nichts dahinten im Graben und Gruben stehen und

liegen bleiben möge, da man dann grosse Mühe hat, ehe man sie heraus fischen kan.

Man muß auch auf denen Teich-Dammen etliche grosse Fässer oder Wannen mit reinen Wasser stehen haben, daß man darein die Karpffen, Hechte, Speiß-Fische und andere jeder Sorten, absonderlich thun kan, vom Koth wohl abwaschen und reinigen, und alsdann in den Fässern auf die Axe in unterschiedliche Hälter führen und bringen, und aus demselben wiederum verkauffen oder verspeisen kan.

Wann die Teiche gar groß seyn, darinn es viel grosse Haupt-Hechte gibt, so muß man die Hechte zum ersten heraus fischen, dann die thun Tag und Nacht grossen Schaden unter den andern Fischen, beissen, beschinden, bestossen, fressen, verschlingen grosse Karpffen, und richten sie also zu, daß sie nicht lange stehen können. Darneben muß man gute Achtung geben, daß die Karpffen, so unten auf den Grund im Koth liegen, mit den Füssen nicht vollend in den Schlamm oder Koth getretten werden; Auch soll man fein zierlich mit den Fischen umgehen, sie nicht hart drucken, biegen oder

werffen, damit sie fein frisch bleiben, und nicht kranck werden. Ferner ist nöthig, daß auf den Teich-Damm eine Hütte sey, darinn Tag und Nacht sich jemand aufhalten möge, mit einen guten Rohr und Hund versehen, und also die Fische hüten, damit sie nicht gestohlen werden.

Man muß auch ferner bey den Teich-Fischen, und zwar etwas weit-gestrickte Garn haben, damit die kleinen Fische durchgehen, und demselben keinen Schaden wiederfahre. Ingleichen müssen auch etliche Fischwaffen und Steck-Netze vorhanden seyn, die man vor die Haupt-Gräben ziehet und einsteckt, ehe man anfängt zu fischen, damit die Fische nicht wieder zurück in die Gräben tretten, und sich verlauffen mögen.

Wann man nun also die Teiche gefischt hat, und es möchten etwan etliche Fischlein in der Ablaß-Rinnen bleiben, und darinnen verderben, so verstopfft man den Ablaß, biß sich dabey wiederum eines halben Knies tieff Wasser gesammlet hat, alsdenn zie-

ziehet man den Zapffen gähling wieder aus, und lässt am Ausgang der Ablaß-Rinnen wieder einen Fisch-Hamen vorsetzen, so stösst das starck-fliessende Wasser die Fische durch die Abfall-Rinne heraus. Ubrigens muß an Körben, Zübern, Fisch-Fässern, Wasser-Kannen, Brack-Sieben und dergleichen Geräthe, ebenfalls kein Mangel seyn, derowegen muß man des Abends vor dem Teich-fischen alles nöthige zur Stelle schaffen.

Das 16. Capitel.

Von unterschiedlichen Fisch-Hältern und Fisch-Teichen.

Die Fisch-Hälter müssen so gebauet seyn, daß man sie des Jahrs zum wenigsten zweymal, als im Frühling und Herbst, ablassen kan, man muß sie alsdenn mit langen stumpffen Beesen sauber auskehren, ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspühlen, und dieses so offt, biß das Wasser gantz helle und klar heraus laufft, damit aller Schlamm und Gestanck mit hinweg komme. Kan man sie nicht ablassen, muß man sie mit grossen Schauffeln ausschöpffen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber. Etliche pflegen auch die Hälter nur an den Seiten mit Brettern oder Pfeilen auszufüttern, daß die Erde nicht hernach fällt, und die Karpffen nicht Löcher graben mögen.

In den Hältern, in die man Karpffen zu setzen willens ist, muß der Boden thonigt und laimigt seyn, und wo dergleichen nicht all-

allbereit ist, muß man ihn hinein schaffen.

Man muß offt nach den Fischen sehen, wann sie etwa aus dem Hälter heraus springen wollen, wie die neu eingesetzten Fische offt zu thun pflegen, sie bald wieder ins Wasser bringen, oder welche schwach und matt werden und die Schuppen lassen, bald heraus fangen.

In neu-getäfelte Hälter muß man keine Fische thun, biß das Wasser eine Zeit-lang darinnen gestanden, und verschiedene malen abgelassen und wieder mit frischen angefüllet, dadurch der böse Holtz Geschmack gelindert und ausgezogen wird.

Bey den Fisch-Behältern muß man auch noch die Art des Wassers, die sich vor eine jede Gattung der Fische am besten schickt, beurtheilen.

Wo man Hechte und Forellen, in gleiche Schmerlein hinsetzen will, muß ein hartes, springendes und fliessendes Wasser seyn, welches auf der einen Seiten hinein und zur andern wieder hinaus lauffen kan.

Vor die Karpffen, Karauschen, Schleyen und Gressen, darff nur ein trübes, weiches und dickes Wasser seyn, weilen diese

se Fische den Sumpff eher vertragen können. Die Raub-Fisch werden mit andern schlechten geringen Fischen, als mit Rothäuglein, Weißfischen, und dergleichen versehen.

Das 17. Capitel.

Wie man die Fische in den Hältern speisen und mästen soll.

Nachdem der Mann nachdem die Wurst! pflegt man im Teutschen Sprichwort zu sagen: Darnach die Fische, darnach muß man die Hälter bespeisen. Etliche lassen ein Faß voller Löcher um und umher, auf den Seiten und Boden bohren, nehmen guten fetten Laim, der fein klein geklopffet, mengen ihn unter Maltz, thun es zusammen in das Faß, und schlagen es alsdann vest zu; Wann nun die Karpffen das Faß auf und nieder stossen, und bewegen, so kommt das Maltz und Laim heraus, laimet das Wasser, und machet es fein süsse und fett, davon haben sie ihre Speise und Nahrung. Das

beste Mittel ist, wovon sie nicht allein bald fett werden, sondern auch am wenigsten kostet, daß man gemahlen Maltz und Laim untereinander knete und davon Brod backe, und solche nach Gelegenheit der Hälter zu zwey, drey, vier und mehr hinein werffe, die Lein-Kuchen mästen auch wohl.

Die Forellen und Grundeln aber speiset man also: Man nimmt lauter gemahlen Maltz von Waitzen, so wie Maltz geschroten ist, untereinander, und thut solches, wie oben bey den Karpffen gemeldet ist, in ein löcherigt Faß, und thuts in einen Teich, davon wird das Wasser fett und süsse, und die Fohren, oder Forellen und Grundeln, haben ihre gute Speiß und Nahrung davon, daß sie nicht dürre werden. Man speiset auch die Forellen an etlichen Orten mit Lebern, und werden sie endlich so heimlich, daß sie einem die Speise aus den Händen nehmen. Doch hat man hierbey zu beobachten, daß man nicht lauter wilde erst neu-gefangene Fohren zusammen thut, sonst würden sie schwehrlich gewohnen, wann man aber etliche zahme Speiß-Fohren bey ihnen läst, so lernen die andern auch allgemach der zahmen Exempel nachfolgen. Und dieses

muß

muß man allezeit observiren, sonst würden die wilden Forellen verhungern, oder wohl gar abstehen.

Wann man junge Karpffen oder Setzling in einen Hälter hat, und sie sollen feist darinnen werden, und nicht verdorren, so bohre man in ein Faß viel Löcher, fülls voller Maltz und Treber, und wirffs in den Hälter, davon geniessen sie, und werden fett, können auch desto besser, wann man sie ansetzet, zu Kräfften und Gewächse kommen.

Das 18. Capitel.

Von den Verrichtungen und Amt eines Teich- und Fisch-Meisters.

Auf drey Ding muß ein Teich-Meister, welcher der Teich hütet und wartet, gute Achtung geben, erstlich aufs Wasser, daß dasselbige den Fischen nicht mangele, oder daß es auch vom Platz-Regen und Ergiessung der Wasser, die Teich nicht tieff überhäuffe, und die Dämme zerreisse, oder aber

wann die Wasser auch zu lange stille stehen und ihren Gang nicht haben, daß sie alsdann anheben zu faulen, und stinckend zu werden. Auf die Fische muß er Achtung geben, daß die fruchtbaren und trächtigen in ihren Laich-Teichen zu rechter Zeit Saamen bringen, und derselbe Saamen zu seiner Zeit in gebührliche Teiche und Oerter gebracht werde, und im Fortführen vorsichtig mit ihnen umgehen, daß sie keinen Schaden bekommen, auch dahin gehen, da sie ihre gute Nahrung haben können. Insonderheit gebühret einem Teich-Meister, daß er, so viel an ihm ist, keine Zeit versäume, sowohl im Winter als Sommer, mit Reusen legen, Netzen, Hamen, Garn-Säcken, Wathen, Wurff-Garn, und auf andere Art sowol in Strömen, Bächen, Seen, Lächen und Tümpffeln, bey stillen Wetter sich der Fischerey zu befleissen, und so viel möglich, seines (oder wenn er selbst Teiche hat, eigenen Nutzen) Herrn Nutzen zu vermehren suchen. Begibt er sich auf das Wasser, muß er allezeit zu seinen Gehülffen, ehrliche, erfahrne und tüchtige Männer erwählen, die nicht allein die Stärcke haben, die Netze mit den Fischen zu halten, und aus dem Wasser

zu ziehen, sondern von den er auch die Vermuthung hat, daß sie ihm nicht, wenn er den Rücken kehrt, bestehlen, und die Fische einstecken werden. Was man vor Fische fängt, muß man eine jede Gattung in besondere Hälter thun, damit, wann man deren braucht, solche ohne grosse Mühe bald finden möge. Ferner gebühret einem Fischer, daß, wenn solcher von der Fischerey zurück kommt, er sogleich die Netze, Garn-Säcke und Wathen, da sie bißweilen in schlammichten Wasser übel zugerichtet werden, rein auszuwaschen, aufzuhängen, treugen, und an gehörige Oertern verwahren, auch alle zur Fischerey gehörige Werckzeuge in guten Stand erhalten, damit er Sommer und Winter in der Fischerey nicht gehindert werde. Ferner will nöthig seyn, daß man die Teiche und Behältnisse der Fische fleissig belauffe und umgehe, wo etwa ein Mangel wäre, daß er denselben ersetze und zurecht brächte.

Dann bißweilen die Winde, und Ungestümmigkeit der Wasser etwas zerreissen, bißweilen kommen die Fische ins Zapffen-Loch und Fluth-Rinnen weg, wie auch bißweilen oben im Einfluß geschicht, da sie hinauf tretten, und von den Leuten ergriffen

werden. Bißweilen thun die Leute, das Vieh, und das Geflügel Schaden. Die Taucher und Enten, fangen und fressen die Fische auf, die Schweine, Ochsen und Pferde zerwühlen den Dammen, und fressen den Fischen ihre beste Nahrung vor dem Maul weg. Die Hirten zerreissen muthwilliger Weise die Zäune und Gehäge, welches die Fische hindert, daß sie nicht hinauf in den Einfluß tretten.

Drum muß ein Fisch-Meister, frische Schenckel und ein gutes Roß haben, daß er immer um die Teiche her ist, und alles wohl besiehet. Es muß auch ein guter Hauß-Vatter oder Teich-Meister acht haben, daß in den fliessenden Bächen und kleinen Mühl-Gräben kein Flachs noch Hanff geröstet, auch keine Säg-Spähne, Schaalen, Staub von gebranten Kohlen und noch anders, so zur Verhinderung der Fischereyen, und Verschlämmung der Ufer gereicht, geschüttet, oder die Wasser im trocknen Sommer nicht gäntzlich aus Noth abgeschlagen werden. Z. E. wann die Bäche ausserhalb der Fluth-Zeit, zur Wässerung und Aufbehaltung der Wasser ausgeleitet, oder gewisse Wehr, dadurch den Fischen der

Gang

Gang gäntzlich verhindert wird, aufgerichtet werden. Dieses nun, soll er trachten nach aller Möglichkeit zu verhindern, auch so fern solches nicht unterlassen würde, der Obrigkeit gebührlich anzeigen.

Das 19. Capitel.

Von den Feinden der Fische.

GLeichwie fast keine Creatur auf der Welt, so nicht ihre Feinde haben solte, also ist es auch mit den Fischen beschaffen, welche ebenfalls ihre Feinde haben. Unter welche nun vornehmlich zu zehlen, vors erste die Störche, welche aus den Teichen und Seen, auch fliessenden Wassern mancherley Fische wegschnappen, darneben bißweilen gar, wie man sie darüber offt ertappet, einige Saam-Karpffen wegmaussen. Vors zweyte, die Enten, welche aus den Teichen den Fisch-Laich gar sehr fressen. Drittens, die Fisch-Ottern, die sich unter den alten Schlangen aufhalten, und allerhand Fisch, sie mögen

seyn groß oder klein, wegschmatzen. Diesem Ubel nun zu steuern, muß man solche durch die darzu abgerichtete Hunde, welche man Otterfänger nennet, so viel möglich, ausrotten lassen. Vierdtens, allerhand andere Raub-Vögel, als Fisch-Reihen, Kybitzen, wilden Gänsen, u. d. g. denen man das Fischen mit einer wohl-gezogenen Büchsen oder Flinten verwehren muß. Fünfftens, gibt es eine gewisse Art grosser Frösche, die man Kaulärsche zu nennen pflegt, und die in den Teichen einen unbeschreiblichen Schaden thun. Sechstens, einige Wasser-Käfer, die die kleinen Saam-Fischlein anfressen, sie können in die Höhe fliegen, und sich auch wieder in das Wasser lassen; Und dann siebendens, die Wasser-Mäuse, die zwar ein geringer, doch ein schädlicher Feind seynd. Sie machen sich insgemein nur an die kleinen Fischgen, an die Grundlinge / Schmerln, Weißfischgen, u. d. g. Unter diesen obbeschriebenen Feinden ist der mächtigste die Fisch-Otter, denn weil die Fische ihnen nicht entlauffen können, so haben sie freye Wahl, zu handthieren wie sie wollen, welches sie auch meisterlich thun, wenn sie eine grosse Menge Fische

todt

todt beissen, und doch nur die schönsten und besten für ihr Maul heraus klauben, und suchen. Dahero muß man ihnen, so fern man sie spühret, auf das eifferigste nachstellen, und durch vorgeschriebenes Mittel der Otterfänger suchen auszureuten.

Das 20. Capitel.

Von mancherley Zufällen der Fische.

Es bekommen die Fische mancherley schädliche Zufälle, wenn sich in manchen Jahren bey sehr heissen Sommern allzu viel gifftig Geschmeiß und Insecta in dem Wasser aufhält, dadurch das Wasser gleichsam vergifftet und angestecket wird; ingleichen, wie oben gedacht, wenn Seegespähn in die Teiche oder Bäche und Mühl-Graben, oder auch Kohlen-Staub hinein geworffen wird. Am allerschädlichsten aber ist, wenn man in den Teichen Flachs oder Hanff röstet.

Bey harter Winters-Zeit, wenn die Fi-

Fische unter dem dicken Eise nicht Lufft haben, werden sie durch Mattigkeit aus ihren Lager aufgetrieben, und eilen mit aufgesperrten Maul nach den aufgeeiseten Löchern zu, so fern man nun dieses gewahr wird, so ists eine Anzeigung, daß sie gewaltig Noth gelitten haben. Denn sie das nicht zu thun pflegen, wenn es richtig mit ihnen ist. Wann sie nicht in Nöthen gewesen, so kommt bißweilen eine oder zwey, zu dem aufgehauenen Eiß, aber sie schlieffen bald wieder hinweg, und erwarten des Menschen nicht.

Es ist aber davor kein besser Mittel, denn daß man das alte Wasser aus den Teichen ablauffen, und ander neues wiederum hinein lauffen lasse, oder man fange die matten Fische mit dem Hamen heraus und setze sie in frisch Wasser, so können sie sich wieder erhohlen.

Die Fische werden auch offt matt und schwach, wann die Weyher und Teiche zur Sommers-Zeit anfangen faul und stinckend zu werden; doch diesem Mangel kan man mit frischen Wasser, welches man in die Teiche lässet, gar bald abhelffen. Es haben auch einige erfahrne alte Fischer

wahrnehmen wollen, daß manche Regen, die mit vielem Schweffel vermengt gewesen, und in die Teiche gefallen, sehr schädlich gewesen. In denjenigen Bächen, die in dem Ertz-Gebürge und andern Orten fliessen, die aus den Bergwercken viel Mineralische und bißweilen gifftige, und Arsenicalische Theilgen bey sich führen, crepiren öffters die Fische, und wenn solche Bäche in die Teiche ihren Zufluß haben, so fügen sie denselben sonderbaren Schaden zu. Ebenfals bekommt es den Fischen nicht wohl, wenn einige Bäche, die aus den Städten fliessen, allerhand Handwercker, als Gerber, Färber und andere mancherley Farben und andere Unreinigkeiten hinein giessen, und dadurch den Fischen einen unangenehmen und ihnen widrigen Geschmack zu wegen bringen; Doch kan immer eine Art Fische mehr vertragen, als die andere, und ist eine vor der andern delicater.

✱)o(✱

Das 21. Capitel.

Von mancherley Fischen / und was sie im Wasser essen / auch ob sie Othem holen, sehen, hören und schreyen.

WJe mancherley Art der Vögel, Thier und Menschen in der Welt seyn, also sind auch mancherley Arten Fische, allein das ist ein groß Wunder und edel Ding in der Natur, daß GOtt schier gleiche Arten zähmer und wilder verordnet.

Dann etliche Thiere und Geflügel müssen zahm seyn, und bey den Leuten in ihren Häusern und Höfen wohnen, etliche müssen wild seyn, und in Feldern oder Wäldern auf und unter den Bäumen seyn und wohnen, gehen oder fliegen, und sind doch einerley Arten, und allein, daß eines gezähmer, das andere ungezähmet und unbendig ist.

Was ein jeder Fisch isset, das kan man in ihren Därmen gewahr werden, wann man sie reisset, und ihnen die Bäuche aufschneidet. Dann da findet man in etlichen Würmer,

mer, in etlichen Fliegen und Mücken, in etlichen Mist oder Letten, in etlichen Kröten, in etlichen Fische, in etlichen Kräuter und andere Sachen, die sie an den Ufern finden.

Man hat auch sonsten andere Sachen, damit man sie nicht allein speiset, (wie oben schon gemeldet) wanns die Noth erfordert, sondern auch mästet und fett machet, reitzet und locket, daß sie in die Reussen kriechen, wie sonderlich das weitzene Maltz ist: dann wann man dasselbige nur auf einen Stein zerklopffet, und hernach den Stein ins Wasser leget, so kommen die Fische und bleiben alle häuffig und schwartz darüber stehen, und lecken mit den Mäulern an den Stein. Es sind auch etliche, die gern Krebs, Fleische, Kirschen, Brod, Eingeweide der Thier und dergleichen Sachen mehr, essen. Etliche werden fett von Lein, etliche von Saltz, etliche von Lett oder Don.

Ob die Fische Othem haben? diß ist eine alte Frage, darum sich viele Leute bekümmert haben. Etliche sagen nein, sie haben keinen Othem, und das aus dieser Ursache, weil sie keine Lunge haben, ohne welche niemand

mand unter dem Wasser Othem haben kan. Andere sagen, sie ziehen das Wasser zu sich, und speyens durch die Ohren wieder weg, das soll ihr Othem-holen, und zu sich ziehen seyn. Ich meines Orts bejahe solches daß die Fische Othem holen, und zwar aus folgender Raison, welches uns die tägliche Erfahrung lehret. Dann wann im Winter die Teiche oder Wasser hart zufrieren, und man keine Löcher oder Lucken in das Eiß hauet, daß die Fische ersticken, und in lüfftigen Sommer häuffig am Ufer todt liegen, oder im Wasser schwimmen. Item, wenn grosse Schnee fallen, und lange auf dem Eiß liegen, so werden die Fische der Vögel und Katzen Speise: darum müsse die Fische Othem holen, und wiederum von sich lassen, sie mögen nun Lungen haben oder an deren statt was anders.

Sehen, und hören thun sie auch gar scharffe, dann es gehe einer über einen Steg oder Brücken, und rege die Arme sehr, oder scheuche mit einen Hut, so wird er bald sehen, wie die Fische von einander lauffen werden. Allein das ist ein wunderlich, lustig und kunstreich Ding an den Fischen, daß sie auf den Seiten solche Federn oder Flü-

Flügel haben, die sie zum Schwimmen artig brauchen können, wie ein Schiff seine Ruder, und die Schwäntze an statt der Deichsel, damit sie den gantzen Leib ihres Gefallens lencken können. Dann sie können sich mit den Federn artig und künstlich lencken, schnell fortjagen, über sich und unter sich schiessen, wie sie nur selber wollen, ja auch über das Wasser springen, daß man sie in der Lufft sehen kan. Die Karpffen springen offt über das Netz hinüber, daß sie nicht gefangen werden, doch muß man auch das sagen, es ist wohl ein Sprichwort, du bist stummer als ein Fisch, und die Gelehrten sind der Meinung, daß sie keine Stimme noch Instrumenta zur Stimme haben. Es ist aber gleichwohl auch wahr, daß die grossen Wallfische also schreyen können, daß man sie über eine Weilwegs auf dem stillen Meer hören kan, wie solches diejenigen, welche bey dem Wallfischfang gewesen, auch verschiedene Scribenten behaupten und meldet Salinus, ob seufftzete der Delphin im Wasser, gleich wie ein Mensch, welches wir aber in seinem Werth und Unwerth beruhen lassen.

Das

Das 22. Capitel.

Von allerhand Arten die Fische mit Netzen zu fangen.

DEr Geist des Menschen hat mancherley Arten ersonnen, die Fische zu fangen und zu berücken, die gewöhnlichsten sind die Netze und Garn, die nach dem Unterschied der Grösse der Ströhme, auf denen man Netze aufstellet, unterschieden sind. Auf grossen Ströhmen oder Seen brauchet man grosse weite Zug-Garnen (als zum Mayn, Rhein, Oder 2c.) die unten mit Bley, und oben mit Pantoffel-Holtz eingefast sind, also daß ein Theil zu Grunde gehet, der andere aber oben in der Höhe schwimmet, damit fahren die Fischer auf den Fluß, wo sie vermeinen, daß Fische einen guten Stand haben. Eine Parthey behält ein Theil des Seiles am Netze bey sich, die andere ziehet das Netz, und wirfft es nach und nach ins Wasser: oder sie fahren alle beyde auf einen Theil des Flusses, breiten ihre Netze aus, theilen sich voneinander,

ander, alsdenn wenden sie sich wiederum auf die andere Seite des Ufers, machen gleichsam mit dem Netz einen Bogen, und ziehen gantz stillschweigend und ohne Getümmel ihr Netz an das Ufer.

Bey den kleinen Flüssen bedienet man sich mit ihnen nach Gewonheit jeglichen Orts; die Fisch-Netze und Garn, werden von feinen leichten starcken Zwirn gemacht. Sollen aber die Garne etwas schwer seyn, macht man die Gemäsche von Hanff, also, daß auf beyden Seiten des Garns Kolben mit Steinen kommen, da denn die beyden obersten und untersten Steine angebunden; in der Mitten aber das Zieh-Seil, so von Haaren gemacht ist, angehefftet werden.

Es müssen alle Netze nach der Wasser und Fische Gelegenheit gemacht werden, wie die verständigen Fischer ohnehin schon wissen, denn etliche Fische gehen gerne in die Netze, etliche aber nicht gerne, etliche lassen sich mit Netzen gar nicht fangen, sondern springen entweder über die Netze, oder stecken den Kopff in den Schlamm, und lassen das Netz über ihn her ziehen, wie die Karpffen und dergleichen.

Es

Es muß auch ein jeder Fischer wissen, was er vor Gäste in seiner Revier, und unter seinem Gebiete hat, darnach muß er auch das Netze schwach, oder starck, mit grossen oder kleinen Löchern machen, hoch und niedrig, etliche schwimmen oben auf den Wasser, wie der Platteiß thut, etliche reissen durch das Netze, oder schiessen mit Gewalt dadurch, das Meer-Schwein beisset das Netz mit den Zähnen entzwey, und lässt sich damit nicht fangen.

An den Wänden und Ufern brauchet man auch wohl Wathen, Hamen, Reussen, Schörtzen, Jagnetze, wiewohl man auch die Jagnetze in den tieffen Seen bißweilen brauchet. Die Hamen brauchet man sonst in gemeinen Fluß-Wassern, zu kleinen Fischen, Schmerlen, Elritzen, Grundeln; So hat man auch sonderliche Hämlein, mit gar kleinen Löchlein, zu den Sängelein, daß man dieselbigen bekommen kan.

Die Wurff-Garne werden meistentheils an tiefen Oertern gebraucht, weswegen sie nicht nur allein unten breit und oben enge, sondern auch schwer mit Bley beladen sind, da sie denn hernach, wo sie nur hurtig und

gelenck

gelenck in einen Schwung hinaus geschmissen werden, schnelle und geschwinde zu Boden sincken, ehe die Fische vermercken können, was da komme, und weil, so bald man mit dem Herausziehen den Anfang macht, sich das Bley unten zusammen setzt und fällt, müssen die eingefangene Fische in den verschlossenen Kercker mit Gedult erwarten, was man mit ihnen vornehmen werde. Man hat auch ein Netz mit einen langen in Reiffen gebundenen Zipffel, das im Eingang mit Flügeln ziemlich weit von einander in das Wasser, wo es enge zusammen rinnet, eingepfählet wird, und alle Fische, die durch passiren wollen, bleiben hinten im Zipffel stecken, den heben die Fischer auf, und durch Eröffnung desselben nehmen sie den Raub heraus, binden den Zipffel wieder zusammen, und kan das Netz etliche Tage, nachdem der Fang gut, liegen bleiben.

Was die Fischerey unter dem Eise anbelangt wird solche auf folgende Art vorgenommen. Man nimmt einen gewissen Zug vor, wie lang und breit man mit dem Netze und dieselben aus Bast geflochtenen Stricken reichen kan, und hauet ein groß

Loch in das Eiß, daselbst wird das Netz hinein gelassen, darnach hat man zwey weiß geschälte Stangen, daran bindet man die bastenen Stricke des Netzes, und hauet etliche kleine Löcher nach der Ordnung ins Eise, etwan Ellen lang und breit, darein stecket man die beyden Stangen, leget einen Strick in die Queer unter die Stangen, fasset den zu beyden Seiten, schiesset mit dem Strick die Stangen unter dem Eise weiter gegen die aufgehauene Löcher fort, laufft sie gerade unter das aufgehauene Loch, so ists gut, laufft sie aber ein wenig auf der Seite, so hat man einen langen geschälten krummen höltzernen Hacken, damit greifft man zum Loch hinein unter das Eiß, und ziehet die Stange herzu: ist sie aber nicht zu erreichen, so hauet man ein besonder Loch aus über die Stange, die man unter den hellen Eise wohl sehen kan, daß man solche bekomme; die lässt man zwar also unter dem Eise liegen, aber die bastenen Stricke, so daran gebunden sind, ziehet man zu sich, thut sie darnach wieder ins Wasser, und schiesset die Stangen mit den Stricken abermahlen fort,

biß

biß zu einem andern Loch, und also fort an, biß sie an den Ort kommen, da sie das Netze heraus ziehen wollen. Weilen aber diese Art im Winter zu fischen, etwas langsam und unbequemlich ist; also hegen nachfolgende besser und geschwinder. Man lasse nemlich ein groß Loch in das Eiß hauen, und alsdann etliche Futter Don in den See oder Teich werffen, fahre alsdenn mit einen Karrn etlichmal auf den Teich herum, so werden die Fische scheu gemacht und sich deßwegen alle nach den Don ziehen, alsdann man solche ohne viele Mühe mit den Netzen fangen kan.

Das 23. Capitel.

Wie man die Fische mit Reussen fangen soll.

MIt den Reussen werden auch sehr viel Fische gefangen, und diese werden aus weidenen Ruthen gemacht, vornen weit und hinten enge, daß die Fische nicht wieder heraus kriechen können. Und deren sind auch mancherley, nach Art der Wasser und Fische, groß und klein. Man siehet theils Orten bey den Fischern so grosse Reussen, daß man gedächte, sie fiengen eitel Schweitzer-Bauern und nicht Fisch darinnen. Diese gebrauchen die Fischer in der Oder, Meyn/ Rhein und andern grossen Wassern, darinnen sie grosse Fische, Hechte, Bley, Gessen, Prassern und andere dergleichen fangen. Da haben sie ihre Wehr, wie mans nennet, ein jeder ein sonderliches, da man bißweilen, ein hundert Gulden für ein Wehr giebt, die sind unten mit Zäunen von Reißig gemacht, wohl verwahret, daß sie neben den

Löchern, die man zu den grossen Reussen läst, nicht so leicht hinauf über die Wehr kommen können, sondern weil die Fische in den Wasser nicht hinab, sondern allezeit hinauf, dem Strom entgegen wandern, zu dem Loche zu müssen, da man die Reussen ihnen entgegen eingelegt hat: So dencket der Fisch, er wolle durch dieselbe Löcher hinauf kommen, und kommt in die Reussen, und kan darnach nicht wieder heraus. Einige macht man auch gantz klein, nur aus Sehnen, darinnen man die Schmerlein, Elritzen, und andere dergleichen kleine Bakfische fänget. Man pflegt die grössere Reussen hinten anzupflöcken, die mittlern und kleinen aber belegt man nur mit einen Stein.

Dieses Fischwerck währet ordentlich nur im Frühling, Sommer und Herbst; die Reussen schicken sich am besten an solche Oerter, wo etwa kleine Bächlein aus grossen Ströhmen abfliessen. Damit aber die Fische desto lieber in die Reussen gehen mögen, leget man Aas oder Luder in die Reusse, oder bindet sie in den Tüchlein hinein.

Wann nun die Fische diese Körnung in den Reussen mercken, wie er dann solches den Strom hinunter weit hinab mercken kan, so gehet er immer demselbigen Schmack, der vom Querder hinunter fleust, nach, und gehet ihm immer näher und näher entgegen, biß er zu ihm in die Reusse kommet. Es müssen aber die Querder nach den Fischen gerichtet werden: Dann darnach man die Fische zu fangen vermuthet ist, darnach machet man auch die Querder. Einige legen Leim-Kuchen in die Reussen; andere nehmen Gersten-Mehl, Bocks-Blut und klein gehackte rindern Lebern, machen es durcheinander, thun es in ein Tuch, und hängen es ein, oder braten Ochsen-Lebern starck, daß sie riechend werden; oder nehmen ein Loth Baum-Oehl, ein Loth Geyer-Schmaltz und Semmel-Mehl, machen es zu einem Teig, und thun es in die Reussen. Staub-Mehl in den Mühlen, und Eberwurtz gedörret und gestossen, Hönig darunter gemengt, ein Kuchen daraus gebacken, in die Reussen gelegt, ist auch sehr gut, indeme solches allerley Geschlecht der Fische zusammen in die Reussen ziehet: will man daß die Fische bald zugehen sollen, so

nehme

nehme man Reyher = Marck und Rinder-Marck, Menschen = Blut, faul Holtz und gebrannten Wein, vermach diß in einen ledernen Sack, und heng es in die Brucken, man wird die Prob bald sehen. Nimm Bären = Schmaltz, Honig und Küh = Koth im Mayen, zerlaß es unter einander. Darnach nimm ein Hand = voll Korn, misch die genannte Materien durch einander, mache Küchlein daraus, und lasse sie dürre werden, henge sie in ein Fische = Reussen, es werden aber alle Reussen des Abends gelegt, und liegen also die Nacht durch, des Morgens hebet man sie auf, und siehet, was GOtt beschehret hat, und pflegen dahero die Fischer des Abends gar still zu seyn, wann sie die Reussen legen.

Das 24. Capitel.

Wie man die Fische mit Angeln fangen soll.

DAs Angeln ist eine Arbeit vor solche Leute, die in der Welt nicht gar viel verdienen können, oder nicht wollen. Es geschiehet solches meistens im Sommer bey Tag, wenn die Sonne aufgangen ist, biß sie wieder untergehet, doch ists um Mittag oder kurtz zuvor, und kurtz hernach am besten. Man hat vielerley Arten der Angeln, die ersten werden an einer Ruthen mit Pferd-Haaren, fünff oder sechs zusammen gedrehet, gemacht, daran ein Feder-Kiel mit Garn, zum Zeichen, ob der Fisch angebissen, geheftet. Die andere Art ist, wenn an einen langen Saum viel aneinander geknüpffet, und die Schnur solchergestalt angebunden wird, daß sie nicht unter das Wasser gezogen, und weggeführet werden könne. Die dritten werden von Meßing eines Schuhes lang, oben mit einen Wirbel gemacht, daran die Schnur hänget, und an ei-

einen Baum oder Pfahl in der Nähe gebunden, damit sie nicht wegkommen, werden aber deßwegen so lang gemacht, damit, wenn grosse Hechte anbeissen, sie sich nicht loßreissen, und das Wirblein sich auch nicht verdrehen könne. Wann man nun also die Schur hat fertig gemacht, so muß man unten einen Angel-Hacken, mit starcken Zwirn gar fest hinan binden, nach Gelegenheit der Fische, die man mit der Angel gedencket zu fahen, und darnach sie auch im selbigen Wasser sind.

Dann sind es grosse Fische, so muß er einen grossen starcken Hacken anmachen, sind es aber kleine Fische, so muß er einen kleinen Hacken anmachen. Ferner muß er auch an demselbigen Hacken einigen Queeder oder Anhängel machen, darnach er Fisch haben oder fangen will, dann er muß hier wissen, was ein jeder Fisch für Speise gerne isset, deßgleichen, was er nach Gelegenheit einer jeden Zeit im Jahr pfleget zu essen.

Man pfleget zu den Brunkressen, Elritzen, Weißfischen, Fohren, Rothaugen, Flincken, Barmen, und dergleichen, gemeiniglich Regen-Würm anzumachen, die man in alten Mist, oder unter andern brei-

ten Steinen, die an nassen Orten auf der Erden liegen, findet, die hat man in einen Töpfflein, bißweilen in Regen-Schmaltz, Honig, oder etwas anders geleget, das die Fische gerne essen, bißweilen stecket man den Wurm an den Angel, und bespeiet oder netzet ihn mit Menschen-Speichel.

Angelt einer nach Hechten, muß man Frösche oder kleine Fischen daran stecken, denn alle Raub-Fische schnappen am allerliebsten nach andern Fischen.

Weil aber der Hacken mit dem Queeder in etlichen tieffen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwa eine halbe Ehle über den Hacken, auch ein wenig Bley anzukrümmen, damit der Hacken und die Schnur desto tieffer hinab schier auf den Grund des Wassers reichen möge, dieweil etliche Fische nur auf den Grund gehen, doch muß er auf den Grund nicht rühren.

Man muß eine Senckfeder an die Schnur machen, da muß man Achtung aufgeben, daß das Gesenck des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich zieht, sondern daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmend bleibe.

An derselbigen Feder kan man bald sehen, wann ein Fisch an den Angel kommt, und nach dem Hacken oder Wurm am Hacken schnappet, denn die Feder zittert und beweget sich, beisst aber der Fisch an den Hacken, so zeucht er den Feder-Kiel gar unter das Wasser, alsdann so mag man ziehen.

Unter den Angeln aber muß man nur immer Achtung auf den Köder geben, dann wann das vom Hacken weg ist, beissen sie nicht an, drum muß hernach alsobald ein anderer Köder daran gemacht werden; man muß auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen haben, dann so bald sie unten den Hacken unter den Köder sehen, so wollen sie nicht anbeissen. Man fühlet es bald am Zuge, ob man einen grossen oder kleinen Fisch am Hacken hat, ist es ein grosser schwerer Fisch, der sich wehret, so muß man ihm mit der Angel fein gelinde herum ziehen, und ihn müde machen, biß man ihn herauf zu dem Ende bringt, und ihm vollends heraus rücken kan.

Wo es grosse Fische in einen Wasser hat, und man wolte gerne dieselben im Kessel haben, da kan man einen Tag oder zween

zuvor hingehen, und Kleyen-Brod klein bröckeln, und hinein werffen, oder sonsten kleine Kügelein von Köder machen, und sie hinein körnen, darnach mag man auf den dritten Tag mit der Angel hernach kommen, und besehen, was GOtt geben will.

Es bedienen sich auch etliche, die in den Seen und grossen Fluß-Wassern fischen wollen, nachfolgender Angel: Sie nehmen nemlich einen langen starcken Bindfaden, der ein groß Stück des Wassers überreichet, und binden an denselben von einem Ende zum andern immer einen andern Bindfaden, oder Klaffter-Schnur, der etwan zwey Spannen lang ist, allezeit einen von den andern etwan einer Klaffter lang, und machen unten zimliche grosse Angel-Hacken, an einen jeden solchen Bey-oder Neben-Faden, daß also offt an einer langen Schnur 100. biß 130. mehr oder weniger, solcher Neben-Schnür seyn, und machen unten Gründlein oder Kressen an den Hacken, die stechen sie mit den Hacken die Quer durch den Leib, daß sie noch leben, und sich fein regen, oder daran zappeln können, und werffens also in den See oder ins Wasser, sie nehmen auch zuvor ein Bund oder etliche Bintzen, und binden es

oben

oben an die Schnur. Dann daß es sich bißweilen zuträgt, daß starcke Fische daran kommen, so die lange Schnür entzwey reissen, so könnte man alsdenn an selbigen Bünden sehen, wo sie hingelauffen wären, dann sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser, man darffs nicht anbinden, sondern man lasse es im Wasser frey dahin schwimmen, darzu finden sich des Nachts die grossen Weise, Hechte, Aal, rc. und verschlingen die Grundeln samt den Hacken.

Der Hecht beisset nur im Neumond und letzten Viertel an, wenn es tunckel Wetter ist, wann es aber licht ist, so thut ers nicht so gerne, wie denn alle Fische lieber anbeissen, wann es trübe und finster Wetter ist, als wanns Liecht ist, und die Sonne scheinet, denn da sehen sie die Menschen.

Viele halten auf folgenden Köder, der zu allerley Fischen bequem seyn soll, gar viel, sie nehmen weissen Campher, Lorbeer-Oel, geläutert Lein-Oel, Biebergeil, Otter-Schmaltz, Myrrhen-Oel und Reyger-Schmaltz, jedes ein Loth, thun diß alles zusammen in ein Glaß, lassen es an der Sonnen distilliren, und weichen hernach die Regen-Würmer, die sie an den Angel-Hacken stecken wollen, dahinein.

Zu

Zu dem Forellen-Fang pflegt man folgenden Köder zu nehmen: Man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reyger-Schmaltz, vier Theil faul Weiden-Holtz, und macht hierauf Stückergen, die man an die Angel-Schnure macht. Item, nimm eine schwartze Henne, und berauffe sie fein rein, thue sie auf und bestreiche sie in- und auswendig mit schönen Honig, und wickle sie in ein grünes Erbes-Stroh, das in der Blüthe ist, und nimm einen neuen Hafen oder Topf, thue die Henne hinein, vermache den Hafen oben gar dicht zu, und grabe ihn in einen Roß-Mist, laß ihn vier Wochen darinnen stehen, alsdenn so hebe ihn wieder heraus, so wirst du grüne Würmlein in den Hafen finden, die allerley Farben haben, die sind das gantze Jahr gut zum Angeln, und allen andern Ködern vorzuziehen.

Ferner ist zu wissen, daß im Augusti der Fisch zum höchsten. Im September auf eine Ehle tieffer. Im October auf anderthalb Ehlen, und fürbaß auf das gantze Jahr gehet er auf den Grund, darnach must du deine Angel-Federn richten oder sencken, lang oder kurtz.

Die Angel-Hacken werden auf mancherley Weiß gemachet, etliche haben schlechte eiserne Häcklein, und werden aus eisernen Drath, mit einen Wiederhacken klein und groß gemacht, darnach der Fisch ist, den man fahen will, denn in ein groß Maul gehöret ein grosser Hacken, in ein klein Maul gehöret ein kleiner Hacken. Bißweilen bindet man auch wohl drey oder vier Hacken nebeneinander.

Darnach so machet man grosse, mit vielen Spitzen, da eine jegliche Spitze ihren Wiederhacken hat, die macht man an Stangen in Gestalt einer Arm-Brust, daß man die Fische mit sticht und aus den Wasser zeucht.

Wann ein Fisch den Feder-Kiel unter sich zeucht, und man ihn heraus ziehen will, so muß man zum ersten starck zucken, daß man den Fisch den Angel-Hacken, so in den Mund haue, daß er haffte, und den Fisch halte.

Darnach muß man ihn fein zierlich aus der Tiefen an der Schnur mit der Angel-Ruthen heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreisse, und als ein ehrlicher Mann davon schwimme, oder daß man ihn müde mache,

biß er sich in die Gedult gebe, und freundlich mit sich handeln låst.

Das 25. Capitel.

Von einigen verbottenen Arthen Fische zu fangen.

UNter diejenigen Arthen des verbottenen Fischfangens ist auch billig zu zehlen das Nacht-Fischen, da sie bey der Nacht an den Flůssen, oder bey den Båchen, an den Gestad mit Stroh-Fackeln und angezůndeten Spånen gehen, und sowohl die des Lichtes-Schein zueilenden Fische, mit Průgeln, Stöcken, Stumpffen Degen, u. s. w. todtschlagen, als auch die Krebse, auf ebenmåssige Arth wegfangen.

Nachdeme nun die Ströme gar sehr hierdurch veröder werden, als ist dergleichen Gebrauch in allen Fisch-Ordnungen gar ernstlich verbotten. Noch straffwůrdiger aber ist, wenn einige Pilsen-Saamen, Kråhen-Aeuglein, ungelöschten Kalck,

Coculs-Körnern, und dergleichen Kügelein machen, und solche den Fischen in das Wasser werffen, worauf sie denn in grosser Menge herzu geschwommen kommen, und solche in sich schlucken, und gantz daumelicht davon werden. Es ist dieses nicht allein den Fischen, sondern auch den Strömen und Teichen höchst-schädlich, und solten billich alle Apothecker und Materialisten, ohne daß sie vorhero wüsten, worzu man es brauchen wolle, dergleichen Sachen nicht verkauffen.

Das 26. Capitel.

Von den Greiffen oder Fangen der Fische mit den Händen.

GReiffen heist man es, wann man Fische ohne Hamen oder Netze, nur mit den Händen fähet, welches zwar gewissen Umständen nach, wie wir unten hören werden, auch mit unter die verbottenen Arten, die Fische zu fangen, gehöret. Jedennoch ist

es gestalten Sachen nach an theils Orten, eine erlaubte Sache, und ist diese Fischerey nur für arme gemeine Leute, die da bißweilen ein Gericht Fische, für ihr Hauß fangen wollen, und geschicht allein in kleinen, wiewol auch bißweilen in grössern Wassern oder Bächen, die man durchwaten kan, darinnen es viel kleine und grosse Stein oder Löcher in die Uffer, auch Wurtzeln von den Erlen an dem Rande hat: denn dahinein pflegen sich bißweilen die Fische zu verkriechen, als Krebs, Forellen, Grundeln, Barmen, Eldern und dergleichen. So kommen sie fein gemählich in das Wasser geschlichen, greiffen mit den Händen unter die Stein, oder Wurtzel und in die Löcher, und holen sie heraus, oder heben fein stille die Stein auf, darunter finden sie Schmerlen, Käulhäupte, mit den Köpffen Eldritzen, und dergleichen / stechen oder greiffen flugs unter die Steine nach ihnen. Unter den grossen bringet man bißweilen eine Barme zwo oder drey, oder mehr hervor. Item, hübsche grosse Brat-Fische oder Forellen, die muß man fein unten an den Bauch krabeln oder kräuen, so stehen sie gar stille, biß man ihnen zum Kopff kommt, dabey man sie besser hal-

ten kan, dann sonsten ist es schlipfferiger, und ein starcker Fisch, der sich einem leichtlich wieder aus den Händen windet. In den grossen Wassern aber haben sie diesen Brauch, und da heist mans Pleuschen, denn da schlagen sie zuvor mit den Stangen auf das Wasser, so kriechen sie alle zu Loch, darnach nimmt man mit der Hand immer einen nach dem andern wieder heraus, wann ihr aber mehr in einen Loch, dann einer, so muß man mit der Hand einen nach dem andern aus dem Loch nehmen, immer den ersten zuvor, darnach den andern, wenn sie gleich klein seyn, dann wann man die wolte bleiben lassen, und allein nach den grossen greiffen, und die zuvor wegnehmen, und er hübe an zu pretzschern, so lauffen die andern alle heraus, und immer davon.

Diese oben beschriebene Arten, die Fische mit den Händen zu fangen, wäre nun wohl eine natürliche und erlaubte Weiß, jedannoch an solchen Orten, wo bißweilen kleine Städte und Dörffer ihre Fisch-Wasser haben, und jeden des Orths wohnhafften erlaubt, darinn zu fischen. Da hingegen in den Wassern, so seine gewisse Herrschafften hat, niemand ohne expresse Ordre erlaubt

Staatl. Bibliothek Passau

darinnen zu fischen, jedoch gibt es viele, die sich allerhand verbottener Künste, um die Fische desto geschwinder zu bekommen, bedienen; nehmlich sie bestreichen die Hände drey oder viermal mit Nesselsafft oder Garben-Kraut, etliche thun auch Baldrian und Hauß-Wurtzel darzu, und thun auch etwas von diesen Safft ins Wasser.

Wann man die Hände mit grossen Brennesseln und Hauß-Wurtzel-Safft besalbet, so machts, daß sich die Fische häuffig darzu sammlen. Weitzen-Mehl, Reyger-Schmaltz, Baum-Oel, und Beine von einen Reyger, jedes ein Loth, stoß die Beine zu reinen Pulver, und schlage sie durch ein härines Sieblein, vermisch alles wohl zu einer Salben, wann sie nun fischen wollen, so salben sie die Hände und Schienbeine, alsdenn siehet man Wunder, wie sich die Fische nahen, also, daß man sie ohne Mühe mit den Händen fangen kan.

Es giebt zwar noch verschiedene Mittel, die Fische mit den Händen, durch allerhand zubereitete Kunst-Stücke zu fangen, welche ich aber allhier billig mit Stillschweigen übergehe, damit nicht andere, denen es nicht gebühret, zu ihrer Herrschafft und des

Näch-

Nächsten Schaden, sich derselben bedienen möchten. Dahero meines Erachtens am besten seyn wird / wenn man bey denen gewöhnlichen Arthen bleibet, die ich in den vorhergehenden Capiteln mit mehrern angeführet habe.

Das 27. Capitel.

Von dem Fisch-Jagen.

DAs Jagen ist zwar nur angestellt, um allerhand Wildprät dadurch zu fangen, doch geschiehet es, daß die Fischer auch bißweilen eine Fisch-Jagd im Wasser anstellen, und zwar auf folgende Arth: Etliche Personen nehmen grosse Hamen, und setzen die neben einander, also, daß sie den gantzen Fluß, von einem Ufer zum andern mit Hamen besetzen, und gehen etliche hinauf, und schlagen mit den Stürben, welches zimliche lange Stangen, daran sie vorne alt Leder genagelt haben, damit sie sonsten unter die Ufer, grosse Steine, Wurtzeln der Bäume pflegen zu stossen, daß sie die Fische aus ihren Löchern auf das Wasser, und denn

allesamt herunter in die Hamen jagen; Wenn sie mit den Schlagen zu ihnen kommen, so heben sie alle ihre Hamen auf, und sehen, was GOtt bescheret hat.

In den Seen aber, die nicht gar zu tieff, und unten einen gleichen Grund haben, jaget man also: Man stellet ein Jag-Netze oder etliche nebeneinander, darauf begiebt sich eine Parthie auf die kleinen Schiffgen oder Kähne, und jagen alsdenn die Fische solchergestalt ins Netze; Es giebt auch bey uns Trieb-Vögel, (denn also nennen sie die Fischer) die sind grösser dann eine Ente, und heissen also, daß sie die Fische im Herbst, etwan um Martini, häuffig vor sich treiben, biß sie zu Lande oder an das Ufer kommen, und sie also entsteigen, daß sie offt aus Furcht vor ihnen, heraus auf das Land springen.

Darauf lauern oder warten die Fischer mit ihren Netzen, und fangen also die zusammen-getriebene Fische häuffig hinweg; Dieser Trieb-Vögel Feind ist der Ganser, der scheust offt unter sie, und zerstöret und verscheucht sie, darum bemühen sich die Fi-

scher gar sehr, daß der Ganser erschossen werde.

Das 28. Capitel.

Von den Fischen überhaupt.

NAchdem wir nun in dem vorhergehenden Capiteln zur Genüge gelehret, was ein jeder zu observiren der Teiche anlegen, und gute Fische haben will, also wird nöthig seyn, daß wir anjetzo mit wenigen die Fische überhaupt betrachten.

Es kommen demnach unterschiedene Theile zu betrachten vor, welche nach den Unterscheid der Fische und der Liebhaber, von einander zu unterscheiden sind. An den Karpffen und Lachsen rühmet man insonderheit die Kopffstücke, und die Zungen, als welche gar fett und delicat; Hingegen an den Hechten, Zaudern, Lachs-Fohren und allen nicht sehr grätigen Fischen, werden die Schwäntze vor die besten Stücke gehalten.

In Ansehung des Eingeweydes wer-

den die Lebern von Hechten und Aal-Raupen, als welche von sehr süssen und lieblichen Geschmack sind, gar hoch geschätzet. So pflegt man auch die Bündlein von Karpffen, Jäsen, Bleyen, und dergleichen, zu speisen, sintemal sie nicht allein aus denen Därmern bestehen, sondern zugleich aus einer Leber-formigen Substanz, welche gar schmackhafftig.

Die Milch vom Hechten ist ebenfalls nicht zu verachten; einige wässern die Milch von Pickel-Heringen aus, und wollen daraus falsche Austern in Schaalen formiren, aber es ist sehr mercklich, und pflegt solches ein delicates Maul leicht zu mercken. Der Fisch-Rogen aber ist durchgehends nicht gar gesund, jedennoch immer einer besser, als der andere, unter welchen der von gesottenen Karpffen, und der von gebratenen Borschen am besten. Hingegen der von Barmen sehr schädlich, indeme solcher Reissen im Leib machet, darauf Erbrechen und Purgiren folget. Daß die Fische sehr scharff hören und sehen, ist eben schon gemeldet worden, welches um so mehr zu glauben, indeme bißweilen einige Frösch-Wärter sie auf den Fisch-Hältern mit einen Glöckgen herbey lauten oder sie zusammen pfeiffen. Die

Die Speise der Fische ist auch mancherley, wie oben gedacht, einige Raub-Fische nähren sich von den andern kleinen Fischlein, die ihnen entgegen schwimmen, als da ist der Hecht, Forellen und andere. Andere ernehren sich, von Schlamm, Würmern und Kräutern, ingleichen von Mucken, Fliegen, Kröten, Fröschen und andern Ungeziefer. Daß sie aber auch des Menschen-Fleisch gerne essen, siehet man aus einigen unglücklichen Exempeln, da die Leute in Ströhmen oder Teichen ertruncken, und wann sie nach einiger Zeit daraus gezogen worden, hernach von den Fischen ziemlicher massen angefressen gewesen.

Insgemein hält man davor, daß die Fische mit gar keiner Kranckheit befallen werden, daher man auch in Sprichwort zu sagen pfleget: Du bist gesund, als wie ein Fisch im Wasser. Es geschiehet aber doch bißweilen, wenn gifftige und schädliche Meelthaue fallen, die nicht allein die Weyden, sondern auch die Flüsse und Teiche anstecken, davon die Wasser in der Fläche gantz blau scheinen, daß die Fische nicht allein davon kranck werden, sondern auch sterben, anderer Ursachen zu geschweigen,

die wir aber in den 20. Capitel weitläufftig erzehlet.

In Ansehung der Gesundheit hält man vornemlich die Meer-Fische vor die gesündesten, weil sie dadurch ihre angebohrne Feuchtigkeit und Kälte etwas temperiren u. mässigen, und mit ihrer saltzigter Bitterkeit zu einiger Proportion bringen, die nächsten daran sind, die in gebürgigten und steinigten Flüssen und Bächen sich aufhalten / und weil sie meistentheils gegen den Strohm sind, und dadurch desto mehr geübet und der Bewegung gewohnet, so wird auch ihr Fleisch vor gesünder und besser geachtet, wie auch aller derjenigen, so in grossen und starck-lauffenden Ströhmen ihre Nahrung haben. Dahergegen leicht zu schliessen, daß, was in faulen stehenden Wassern, als in Seen und Teichen, sich aufhält, an Würdigkeit den ersterwehnten weit nachzusetzen.

Das

Das 29. Capitel.

Von den Wassern darinnen die Fische wohnen.

WJe die Wasser, darnach sind auch die Fische, denn gleich wie ein grosser Unterscheid der Wasser, also ist auch ein grosser Unterscheid unter den Fischen, die darinnen sind. Grosse Wasser, haben grosse grobe und unverdauliche Fische, deren Fleisch nicht so lieblich zu essen, als der kleinen Fische, die man in dem kleinen Fluß-Wasser fähet, als die Backfische, Eldritzen, Schmerlein, Kaul-Haupt, Grundeln, Kessen rc.

Grosse fette Fische sind gar ungesund, undäulich und verderben leichtlich den Magen. Als da sind die grossen Wallfische, Meer-Kälber, Stör, Wälse, und andere davon man Fisch-Thran bekommt und sammlet. Wann man Fluß oder Brunn-Fische aus grossen laulichen Wassern, es seyen nun See- oder Fluß-Wasser, im Sommer in Brunn-Wasser leget, so werden sie matt, und verändern ihre Farbe,

und sterben, so gar ist ein jeder Fisch seines Wassers gewohnt.

Drum nehme man sie bald heraus, und reise sie, ehe sie sterben, dann wenn sie todt sind, so werden sie unschmackhafftig, sonderlich wann sie im Wasser sterben und darnach erst gerissen werden. Wann man sie aber in ihr gewöhnlich Fluß-Wasser leget, so bleiben sie frisch. Etliche sind gerne in den frischen Bächen oder Quell-Wassern, die aus Bergen und Felsen quellen, und endlich zu einen rauschenden Fluß-Wasser werden, Schmerlen, Grundlen, Eldritzen Forellen, Hechte, Rothaugen, Krebse, sonderlich, wo es viel glatte Stein in Wassern hat, darunter sie kriechen können, oder auf den Randen oder Ufern viel Erlen stehen, die grosse Wurtzeln haben. In solchen sind auch die Forellen gerne, sonderlich wo sie Gold im Sand mercken, welches mit den Quellen aus dem Gold-Bergwerck kommet.

Etliche sind gerne in mittelmässigen Wassern, die ein wenig kleiner sind dann die Bächlein, sonderlich wann grosse Steine darinnen liegen, eines Tisches groß, darunter sie sich auch verbergen können, als die Barmen, Eldern, Brunkressen, 2c.

Dar-

Darnach sind wieder etliche grosse breite Flußwasser, darinn es kleine Steine, sonderlich eitel Sand hat / und sind tieffer dann die Höhe eines langen Mannes ist, darinn hats bißweilen Röhr. Item Gesen, Lampreten, Elden, Rothaugen, Hechte, Plincken oder Flincken, Weltz, bißweilen auch Kargen, item Pleyer, Güstern, Quappen, Neunaugen. 2c.

Es sind auch kothigte, schlammigte, stille Wasser, darinnen sind die Schleyen, Aál, Pitzker und andere Fische aufhalten.

Wie es aber nun mit den Fluß-Wassern eine Gelegenheit hat, also ist es auch mit dem Schnee-Wasser und Teichen ein grosser Unterschied. Den man findet nicht allerley Fische in allen Seen, so kan man ihr auch nicht allerley in einen Teich setzen? sonderlich muß man sehen, was die Natur des Orts ertragen und leiden kan.

In Summa, darnach das Land ist, darnach hat es auch Wasser und Fische darinnen, dann wie einerley Land nicht einerley Thier und Menschen hat, also hat auch ein Wasser und Land oder Grund nicht allerley Fische, sondern jedes Land hat sonderbahre Arten von Fischen, dafür sie GOtt zu dancken.

Das

Das 30. Capitel.

Vom Lach und von der Geburt der Fische.

GLeich wie GOtt der HErr in Erschaffung der Welt, der Menschen und Thier jedesmahl ein Männlein und Weiblein zusammen verordnet, also hat ers auch bey den Fischen gethan, gestalten bey demselben sind Milcher oder Männlein, und Rogner als die Weiblein wie bey den Krebsen, die Eyer-Krebse sind Weiblein und die andern die Männlein, welches ein rechtschaffener Fischer wissen muß, damit er die Wasser nicht zu sehr verwüste.

Derohalben hat jener alter Fischer wohl gethan, welcher jedesmahl, wann er einen Krebs mit Eyern, oder einen Fisch so einen grossen Rogen gehabt, gefangen, denselben gleich wieder in das Wasser geworffen.

Damit wir aber auf das Laichen der Fische kommen, so haben wir schon oben gesagt, daß die Milcher Männlein, und die Rogner Weiblein sind. Wann nun ihre Zeit vorhanden ist, daß sie laichnen sollen,

welches denn in Anfang der Fasten geschicht, so halten sich die Geschlecht allwege zusammen, und sind allezeit zween Milcher bey einen Rogner.

Erstlichen lassen die Milcher ihre Milch von sich, und spannen die in Wasser aus, gleich wie ein Netz oder Tuch, darnach fassen sie den Rogner darein, und führen den an den Ort, da sie ihn wollen hervor kommen lassen, welches gemeiniglich geschicht an den Ufern des Wassers, oder wo sie Reissig, Schlieff oder Röhricht haben, daran sie den Laich abstreichen können.

Die Zeit aber des Laichens, ist nicht aller Fische zu gleich auf eine Zeit, sondern es laichen etliche langsam. Denn erstlich laichet der Hecht, hernach der Parsch, darnach die Pretze, die Rothaugen, Schleyen und so fort. Fast der allerletzte aber ist der Kaulparsch. Der grosse Parsch laichet allezeit unten auf den harten Grunde, auf einen Stein oder vesten Haufen Sand, da nun dieses der Hecht so wohl als der Fischer wissen, thut der erstere die junge Bruth mit aller Macht ausfressen, die letztern aber nehmen ihre Pungen (das sind Fischreussen, da die Fische zu beyden Orten hinein kriechen kön-

können hinten und vorn,) die lassen sie hinunter und fangen viel Porschen darinnen. Der Hecht läst seine Laiche auf den Wiesen, der kleine Porsch beym Lande und gemeiniglich im Rohr, die Rothaugen an einen kleinen Kräutlein, so am Ufer wächst, und ein weiß Blümlein hat, die rothen hangen in den Birckensträuchen, darum muß man solche Reussen von Birckensträuchen zusammen binden, sie am Ufer ins Wasser legen, und ein Zäunlein von Birckern-Reisern darum machen, doch nicht zu dicke, daß sie dadurch kriechen können, darinnen hat sie ihre Lüst mit Laichen.

Etliche Fische laichen wie oben schon gesagt in Fasten, etliche im Sommer, je nachdem warme oder kalte Tage sind. Zur selben Zeit warten ihen die Fischer gewaltig auf die Dienste, dann sie sind leichtlich zu fangen. Dann er ist so fleissig in Laichen, daß mans mit einen Spieß stechen oder am Ufer mit einem Brügel erschlagen kam.

Diese Laich-Zeiten solten die Fischer in grosser Acht haben, und alsdann der schwangern Fische verschonen, damit sie andere Jungen bringen können.

Nach dem Laich aber soll man ihr auch verschonen, weil sie alsdann gar mager und geringe seyn, und viel unschmackhafftiger und ungesunder, dann zur andern Zeit, dann es kan ihr leichtlich einer ein Fieber oder ein andere Kranckheit daran essen.

Wann ein Fisch laichet, so giebt er sich in einen Hauffen, und machet etliche Häuflein, und da ist er leicht zu fangen. So bald sie aber gelaichet haben, verkriechen sie sich, und mästen sich wieder.

Was vor Ostern aber gelaichet, das läst sich nach Ostern wiederum fangen, und da sind sie wieder fett und gut.

Wann man im Sommer den Laich der Fische in eine Schüssel thut, und geust Wasser daran, und setzt ihn ins Fenster an die Sonnen, so werden viel junge Fischlein darinnen umher schwimmen.

Das 31. Capitel.

Von Natur und Eigenschafft der Fische und welchen Leuten sie gesund sind.

NAchdeme die Fische in kalten Wasser ihre Wohnung haben, so ist leichtlich zu erachten, was für Natur und Eigenschafft sie seyn müssen, nemlich kalter und feuchter Natur, wie dann auch das Wasser kalt und feucht ist. Doch sind sie einander unungleich, dann einer ist immer kälter und feuchter Natur, dann der ander. Es sind auch etliche warmer, etliche truckener Natur, aber doch auch ungleich.

Hechten, Parschen, Schmerlen, Forellen, und andere harte Fische mag ein jeder wohl essen, wenn er gleich kranck ist, dann es sind harte Fische.

Uberhaupt müssen sich diejenigen die kalte und feuchte Mägen haben, des Fischessens enthalten, weil sie gar leicht mit Fiebern befallen werden können. Die frischgefan-

fangene sind gesünder, als die eingemachten, und geräucherte, oder auf andere Art aufbehaltene, als welche viel härter und schwehrlicher zu verdauen. Die es zu bezahlen haben, mögen, nachdem sie Fische gespeiset, allezeit einen guten Trunck Wein darauf thun, so werden sie ihnen auch besser bekommen.

Einer so mit dem Fieber bereits behafftet, soll sich zwar aller Fische enthalten, wenn er sich aber gleichwohl hart darnach sehnete, so möchte er Fohren, Schmerlein, Parschen und Hechte wohl essen. Ferner sind auch die gebratene Fische allzeit gesünder als gekochte, denn das Feuer benimmt ihnen ihre Feuchtigkeit.

Es ist auch ein Unterschied wegen des Wassers, darinnen die Fische wohnen. Denn Meer-Fische sind viel gesünder, (wie wir schon oben gedacht) denn die man in süssen Wassern fähet, und solches wegen des Saltzes, welches die übrige Kälte und Feuchtigkeit in den Fischen verzehret, ein fein hart Fleisch machet und sie vor dem Faulen bewahret.

Drum siehet man auch, daß ein gesaltzener Hering rohe aus der Tonnen genom-

men und aufgegessen, den Menschen nichts schadet. Unter den Meerfischen sind auch die besten, die in den grossen Tieffen des Meers wohnen, und allda heraus gefangen werden, welche die grosse Sturm=Winde wol herum getrieben und gejaget haben.

Die Flußfische, welche in den tieffen rinnenden Fluß=Wassern gefangen werden, so gegen Mitternacht fliessen, darinnen viel Steine und Sand lieget, und wo das Wasser schnell laufft, sind viel gesünder, denn die man in den See=Pfühlen, unflätigen Mistpfützigten Wassern fähet, oder auch in den stinckenden schlammigen Pfützen und Morast, die gar mosigt oder moderigt schmecken, denn sie sind sonderlich ungesund, hingegen sind unter denen Fischen, die ein weiches Fleisch haben die Grösten die Besten, aber die ein hart Fleisch haben, die kleinesten. So seyn auch die schuppigten Fisch besser, dann die schleimmigten, die kleine Schuppen, und je schuppigter sie sind, desto gesünder sie auch sind. Wie denn GOtt der HErr selbst die schleimigte Fische im 3. Buch Mos. am 11. Cap. verbotten hatte.

Nach

Nach grosser schwehrer Arbeit, soll man keine Fische essen, denn sie faulen desto ehe im Magen. So ist auch nicht gesund, wann man die Fisch mit Lactucken oder Gurcken isset, dann man erkaltet den Magen damit.

Uberhaupts sind diejenigen Fische gesünder und besser, so ein weiß subtil Fleisch haben, das sich fein bricht, dann die ein zeh- und schleimichtes haben.

Es erforderte auch anbey unsere Schuldigkeit zu lehren, wie man jeden Fisch wohl schmeckend zurichten solte, nachdeme aber solches in den häuffig heraus gekommenen Koch-Büchern zur Gnüge zu sehen, wir auch nicht gesinnet gewesen, solches mit einem Koch-Buch zu vergrössern, als haben nur überhaupts melden wollen, wie man die Fische zurichten solle, daß sie dem Menschen am gesündisten seynd, indem uns wohl bewust, daß ein jedes Land seine besondere Art die Fische zuzurichten hat. Besonders müssen wir hierinnen billig denen Herren Catholicken den Vorzug in Zubereitung der Fische lassen, denn es ist bekannt, daß sie in der Fasten nichts als eitel Fische essen, daher und damit sie keinen Widerwillen davon

von haben, wissen sie solche auf so vielerley Art anzurichten, daß man sich billig hierüber verwundern muß.

Weil dann nun die Fische wegen ihrer Kälte und Feuchtigkeit, wie vorhero schon gedacht, menschlicher Complexion zuwider seyn, so muß man in diesem Fall solches alles durch Kochen ersetzen. So man sie nun sieden will, so soll mans in gantzen Wein thun, wie dann dieser Art und Brauch, so wohl allhier in Francken, als an den Rhein-Strohm und andern Orten mehr da der Wein wohlfeil ist.

Wo aber der Wein theuer ist, da nimmt man entweder halb Wasser und halb-Wein, oder man siedet sie in Wasser, und trocknet sie ab mit Wein oder Essig. Man solls auch sieden in kupffernen und messingen Pfannen oder Kesseln, und nicht in eisernen Pfannen, nicht bey riechenden Feuer oder Glut, sondern bey einem hell- und Facklenden Feuer. Item, man soll nicht beyeinander sieden jung und alt, klein und grosse Fische, dann sie sich nicht mit einander vertragen können, entweder muß der eine zu wenig, oder zu viel sieden.

Wenn aber ein jeder Fisch genug, und auf sein Statt gesotten habe, erlernet man dabey, wann sich der Grat vom Fisch scheelet. Item, wo man vermöglich, ist gut, daß man Gewürtz daran thue. Es will auch nicht wenig daran gelegen seyn, daß man die Fisch in warmen oder kalten Wein überthue, dann die matten und weichen Fisch werden keck, so mans in alten Wein überthut, und mans vorhin eine halbe Stunde in ein frisches Brunnenwasser legt.

Wie man aber den Fischen durch ordentliches Kochen ihre Kälte temperiret, also wird auch denselbigen die überflüssige Feuchte, durch das Braten hinweggenommen. Derohalben die gebratenen Fische gesünder seynd, dann die gesottenen, sonderlich so man die mit Gewürtz, als Muscaten-Blum, Cortamümmligen und Negelein anmacht; darum der Brauch derjenigen nicht zu schelten, die die Fisch erstlich sieden, und nachmals bachen.

Ehe wir aber noch die Materie von den Fischen und Fischfang beschliessen, wollen wir vorhero eines guten Freunds Bedencken, so er an einen Liebhaber der Fischerey abgehen lassen, mit anfügen, seine Worte lauten also:

„Gleichwie alle Dinge so sich mehren „sollen, vorhero eine Zeit lang geheget und „verschonet werden müssen, also ist es auch „mit den Teichen und Flüssen beschafen; jedoch „meyne u. halte ich das nicht für eine Hegung „der Wasser, wann gar nicht darinn gefi-„schet wird, sondern ich halte solches viel-„mehr für eine Verödung und Verwüstung „der Wasser. Dann erstlich haben die Fo-„rellen, Aschen, Eitritzen und Kanitz diese „Eigenschafft an sich, daß sie sich gern unter „reinen, lautern und geräumten Ufern auf-„halten, und daselbst ihre Wohnung ha-„ben. So nun ein Wasser gar nicht ge-„fischt, und sich die Ufer mit Schlamm und „Laube, sonderlich wo Bret-Mühlen da-„ran liegen, mit den Säg-Spänen verse-„tzen, so haben die benannten Fische keine „Behaltung, und müssen ihren Stand im „klang und fallenden Fluß haben. Wann „nun Geflüthe und Eißfahrt entstehen, so „können die Fische, unangesehen, daß sie „geheget, keine Behältnis noch Stand ha-„ben, und werden mit dem Geflüth hinweg „gestossen, dadurch dann die Wasser in kein „Aufnehmen kommen.

„Mein Bedencken aber ist diß, daß „erstlich die Wasser zimlicher Weise zu mehr„malen mit den Hamen gefischet werden, „dannn dadurch werden die Ufer durchstöret „und geläutert, alsdenn gewinnet der Fisch „seinen Stand und Wohnung darunter. Es „muß auch darauf gesehen werden, daß die „kleinen Forellen, Aschen, und andere Fi„sche, wie gemeiniglich geschicht / nicht oh„ne Unterscheid aus den Wassern genom„men werden, und den Fischern mit den „Streichen zu fischen nicht verstattet werde: „Dann solches gehet zwar leicht zu, gibt „auch viel fangens, aber es ist eine böse Ver„wüstung der Wasser.

„Zum andern muß man fürnehmlich „darauf Achtung geben, wo es bey den „Wassern flache Häupter hat, darauf Wehr „geschlagen, damit dieselben also angelegt „werden, daß das Wasser einen nicht so gar „harten Fall darüber habe. Wann dann „ein Geflüthe oder Eißfahrt kommt, so steht „der Fisch in der Gedult, und kan ihn nicht „wegstossen, dann unter den Ufern, können „sich in der Zeit der Eißfahrt u. Geflüthe, die „Fische nicht allein erhalten, aus Ursachen, „wann die Wasser Grund-Eiß setzen, und

„dasselbige ganghafftig wird, so treibet es „der Strom unter die Ufer, davon werden „die Fische hervor getrieben. Wann sie „dann in den Strom kommen, so nimmt „sie die Eißfahrt und das Geflüthe mit hin„weg; solches alles aber verwahren und ver„hindern die Wehre.

„Zum dritten achte ich das vor eine grosse Vermehrung der Fische, daß im Sep„tember, wann gemeiniglich gegen den „Winter die Wasser pflegen auszulauffen, „und die Forellen auf die Krafft oder Laich „tretten, und sodann die Wasser anlauffen, „so muß sie die Krafft zum Laichen an die „Ränder, da es seichte ist, machen, dann „sie im Strom nicht laichen kan. Wann „dann des Winters-Zeit die Eißfahrten „kommen, so rühret das Eiß die Kräfften „auf, und stösset den Laich hinweg, welches „nicht geringe Verwüstung ist. Dieses „nun zu verhüten, achte ich vor rathsam, daß „um die Zeit der Kräffte, etliche Forellen „gefangen, weil sie noch voll Rogen sind, „und alsobald in still-gehende Mühl„Graben, oder sonst in Lachen, die „man darzu machet, gesetzt werden, da es „Kieß und Sand hat. Allda werden sie die

„Kräff-

„Kräfften machen, denen kan das Eiß keinen „Schaden thun; Doch müssen die Forellen „vor Winters-Zeit, wann sie die Krafft zu„gemacht haben, wieder heraus gefangen „werden, sonst fressen sie selbst gegen den „Frühling den Saamen. Was solche Be„stellung vor Nutz- und Mehrung der Fi„sche geben, wird auf den Frützling, wann „die Laich lebendig werden, der Augenschein „bezeugen.

„Gleichergestalt kan es gegen den „Frühling mit den Grundeln und Eltritzen „gehalten werden, denen auch sonderliche „Einfälle zu ihren Laich den gantzen Som„mer über können gemacht werden. Und „wenn es also vorgenommen, so könnten die „Wasser alleweg bey Saamen bleiben, und „würde auch dem Hauß-Wirth seine Küche „nach Nothdurfft versehen.

„Meiner Einfalt nach, zweiffelt mir „gar nicht, daß solches ein Stück Wasser, „darauf es also vorgenommen, wann es nur „eine viertel Meil lang ist, mehr Nutzen ge„ben und bringen soll, denn sonsten eine Meil „Wegs lang. Doch lassen sich diese Ver„ordnungen mit allen Umständen also nicht be-

„beschrieben, als sie durch den Augenschein „können berichtet werden.

Das 32. Capitel.

Von dem Krebs-Fang.

DA wir nun in den vorhergehenden Capiteln gelehret, dasjenige, was einer (so Teiche oder Weiher anlegen will) zu thun schuldig, damit er nicht allein vor sich ein gut Gericht Fische haben kan, sondern auch seinem Neben-Christen damit dienen könne, und noch über dieses allerhand Orthen die Fische mit Netzen, Reussen und Angeln zu fangen, gezeiget, müssen wir nur noch mit wenigen, ehe wir die Fische beschreiben, die Art und Weiß Krebse zu fangen, hiemit lehren: Und zwar pflegen die Krebse auch öffters in die Reussen zu tretten, und in denselbigen mitgefangen zu werden, zumal wenn sie gute Köder darinnen spühren. Ein solcher Köder ist, wann man das Gedärm von den Fischen in einer Pfanne röstet, und solches nachgehends in die Reussen thut, oder kleine Fischgen, die mit Hönig bestrichen sind,

in

in dieselbigen hänget. Es schleichen auch die Krebse überaus gerne nach den Fröschen, daher pflegen einige Stäblein in das Wasser zu stecken, in welchen sich viel Krebs aufhalten, und binden einige Frösch-Häute oder andere Theile von den Fröschen an selbige, in einigen Stunden kommen sie mit Fisch-Hamen herzu, an diejenigen Oerter, wo sie die Stäblein hingesteckt, und bekommen alsdann eine grosse Parthie Krebse.

Ob zwar in allen Fisch-Ordnungen ernstlich anbefohlen wird, daß man die kleinen Krebse, die etwan nur eines kleinen Fingers lang sind, ingleichen diejenigen so Eyer haben, nicht wegzufangen, so ist doch zu beklagen, daß allenthalben gar schlecht darüber gehalten wird, sondern daß man meistentheils die Krebse nimmt, wie man sie erlangen kan.

An einigen Orten fängt man die Krebse in den seichten Bächen auf folgende Weiß: Die breite des Baches wird mit dicht aneinander gestossenen Reussen besetzt, die von einer Seite zu andern reichen, wiewohl auch etliche nur 2. oder 3. Reussen mit der Mitte nehmen.

Die

Die andern gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grund-liegende Steine, stühren auch wohl in die angetroffenen Löcher; Damit sich nun die Krebse dieser Verdrüßlichkeit entschlagen möchten, so gehen sie aus ihren Hölen hervor, fallen aber darauf in die eingelegten Reussen, und werden öffters also gefangen.

Einige haben auch folgende Invention Krebse zu fangen: Sie stricken um einen eisernen Reiffen, der etwan in der Grösse eines zinernen Tellers ist, ein Gärngen mit einen kleinen Säckgen, binden in der mitten einen lebendigen Frosch an, hängen es im Bach, wo sie etwan vermuthet seyn, daß sich viel Krebse sammlen, und wenn sie nun meynen, daß darinn eine Parthie in den Garn-Sack gekommen, so ziehen sie es heraus, und wiederholen solches zu unterschieden malen. Die gemeinste und beste Art sie zu fangen ist, daß man sie mit den Händen aus ihren Löchern, wo sie sich am meisten aufhalten, heraus hascht; Es ist dieses eine Arbeit vor die Jungen und andere arme Leute, die aus Noth, und Hoffnung zum Gewinn,

winn, nicht achten, daß sie von den Krebsen in die Hände gezwicket werden.

Daß aber Leute so blind sind, auch solten im Stand seyn, Krebse zu fangen, wird manchen zimlich unglaublich vorkommen, jedoch hat Herr Hellwig denen Verfassern der Natur- und Kunst-Geschichte von einem blinden Krebsfänger, folgendes berichtet: Es lebet im Dorff Stulichen ein Mann der 30. Jahr alt ist, Namens Michael Bernet, eines Schützen Sohn, der in dem vierdten Jahre seines Alters durch die Bocken- stock blind worden. Selbiger, weil er geheyrathet, und sich sonst nicht zu ernähren wuste, hat sich auf das Krebs-fangen gelegt; massen der Angerap-Strohm durch gedachtes Dorff Stulichen durchgehet; In selbigen Strohm, ungeachtet er sehr tieff ist, und ihm offtmals das Wasser biß an den Hals gehet, macht sich der Krebsfänger täglich, auch wohl zu unterschiedenen malen, und greifft in den Hölen der tiefen Ufer ganz alleine ohne jemands Beyhülffe, so viele Fluß-Krebse, daß er täglich etliche Köber voll bey 6. 8. biß 9. Schocken in Angerburg verkaufft.

Und

Und der berühmte Herr Baron Valvassor gedencket in der Ehre des Hertzogthums Crains etwas seltsames von den Krebsen, die in gedachten Hertzogthum in den Tulp-Strohm anzutreffen, daß selbige nicht eher aus ihren Löchern hervor kriechen, als biß man ihnen nach einer sonderlichen Melodie etwas vorgepfiffen, und welcher am besten pfiffe, der könnte die Krebse am besten heraus locken, es müste aber solches geschehen/ wann das Wasser gantz lauter und klar wäre.

Der curieuse Künstler so An. 1703. in Nürnberg herauskommen, lehret eine seltsame Art Krebse zu zeugen. Er sagt, man solte einem Widder den Kopff abhauen, und ihn alsobald warm und blutig ins Wasser auf grüne weidene Zweyge stecken, wie sie die Korbmacher zu gebrauchen pflegen, so würden durch diese Verfaulung Krebse generiret werden. Es müsse dieses vornehmlich in dem May-Monath geschehen, und müsten die Zweyge etwas hoch ins Wasser gesetzt seyn, oder über das Wasser reichen, damit die Sonne ihre Strahlen darauf werffen könne. Denn aus Wärme und aus Feuchtigkeit entstünden dergleichen seltsame Veränderungen.

Ob

Ob es nun gewiß genug, daß durch Wärme und Feuchtigkeit, der Laich und Saamen so wohl bey Thieren als Kräutern, (wie wir oben schon erwiesen) lebendig gemacht wird, so braucht es doch eine sehr grosse Untersuchung, ob dieses Experiment mit dem Widder-Kopff, daraus Krebse solten gezeuget werden, in der Erfahrung zutreffe; und wenn auch dieses geschehe, ist eher zu vermuthen, daß der Laich von den Krebsen durch das Wasser auf die Weiden-Aeste gebracht, und von der warmen Sonne darnach vollends ausgebrütet würde, als daß die Krebse aus dem Widder-Kopff ihren Ursprung herleiten solten.

Es geschiehet zum öfften, daß die Krebse in den gar heissen Sommern, wenn sehr trockene Jahre sind, in ihren Löchern crepiren und umkommen, weil sich das Wasser aus den Ufern wegbegiebet, und sie nicht allezeit den Strohm des Wassers zu folgen pflegen, und sind in den heissen und dürren Sommern, die vor einigen Jahren gewesen, viel tausend Schock Krebse umgekommen.

Nachfolgende Stückgen Krebse zu fangen sind offt probat befunden worden.

Nimm einen Frosch, und zeuch ihm die Haut ab, oder nimm schlecht Rindfleisch also rohe/ nimm ein Holtz und spalte das auf, und stelle das Fleisch darein, wo du ein Ufer weist, da Krebse seynd, da stecke es davor, und verbirge dich: So gehen die Krebse aus ihren Löchern, und hängen sich gar schwartz daran. Darnach must du einen kleinen Schöpff-Hamen haben, und halt den unter das Fleisch/ und schlage mit einen Stecken an das Holtz, daran der Köder gesteckt ist: So fällt es gar schwartz in den Hamen, so du das Stecklein beginnest anzurühren.

Item, nimm einen neuen Topff, koche darinn Hirsch mit Milch, saltz ihn nicht, laß den Hirsch am Topff um und um anbrennen, thue den übrigen Hirsch heraus, laß das angebrannte nur allein darinnen, sencke den Topff an einen Strick ins Wasser, darinnen viel Krebse seynd, laß ihn ein gute Zeit liegen. Darnach nimm einen Fisch-Hamen, und umzeuch den Topff damit, und zieh ihn also mit heraus. Oder mach ein Netzlein um den Topff, und senck es also mit den Topff ins Wasser, daß sichs unten ausbreite, und muß sich im Aufziehen

wie-

wieder wie ein Beutel zusammen ziehen.

Item, nimm Schaaf- und Schöpsen-Fleisch gebraten, und ein wenig mit verbrannt, schneid es in kleine Stücklein, spalte ein oder etliche kleine Stäblein weit auf, und stecke das Fleisch hinein, rucke es wohl hinauf, und legs also ins Wasser, daß das oben nicht tieff im Wasser liegt, so kommen denn die Krebse und hängen sich ans Fleisch und fressen.

Da nehme man dann ein Stücklein von einen alten Hamen, und hebe das Stäblein mit dem Fleisch ein wenig auf (so halten sich die Krebse vest daran, und wollens nicht loß lassen) und stecke unter den kleinen Hamen hinein, unter die Krebse, daß die Krebse darein fallen, wenn man aufhebet, und sie vom Flesch herunter fallen. Solcher Stäblein mag man viel in einer Reihe nacheinander legen, acht biß zehen, daß man immer von einen zu dem andern gehet, und die Krebse in den Hamen fallen läst.

Will man die Krebse lang beym Leben erhalten, so lege man sie fein gemächlich in einen mit Wasser wohl ausgespülten Zu-

ber, giesse Bier auf sie, und setze sie im Zuber in einen Keller, so bleiben sie fein fleischig und sterben nicht leichtlich, wann kan sie 8. 14. Tag auch 3. Wochen also erhalten, doch muß man unterweilen Bier über sie hersprengen. Aber Wasser muß man an sie nicht giessen, sonst sterben sie alle in einer Nacht.

Will man sie über Land führen, so thue man sie in einen feuchten Zuber oder Sack, und lege grosse Brennessel darauf, so bleiben sie lebendig.

Daß man auch die Krebse mästen und fett machen kan, ist aus folgenden zu ersehen, welches ich vielmahl mit guten Nutzen empfunden habe.

Nimm feine grosse frische Krebse, die nicht verletzt seyn, weder am Leib noch an den Scheren, spüle sie fein rein, und setze sie in einen Zuber, da Wasser innen gewesen ist, in einen kühlen Keller, geuß oder sprenge auf dem Abend Milchram über sie her, daß sie überall weiß werden, aber nicht in den Milchram schwimmen, so naschen die Krebse den Ram auf, werden feist und wohl schmeckend, aber folgends muß man sie Abends und Morgends spühlen und nach der Spühlung die Todten heraus lesen, dann wann der

Milch-

Milchram sauer wird, so sterben sie. Darnach geust man wieder Milchram darauf.

Oder thue solche in einen Fischhalter, gib ihnen allerhand Fische, welche sie nicht allein gerne essen, sondern auch wohlschmeckend davon werden.

Wann in denen Wassern, da Aal und Krebse beysammen sind, viel Aal gefangen werden, so werden wenig Krebse gefangen, denn wenn sich die Krebse mausen, sind sie weich, und liegen unten auf den Grunde, da liegt die Aal auch, und frißt sie alsdenn.

Wann man des Abends im Sommer an Bäche gehet, darinnen Krebse seyn, und man hat einen brennenden Kiehn ader Stroh in der Hand, wenn es donnert und wetterleuchtet, so lauffen die Krebse häuffig aus der Tieffe heraus, im Wasser gegen das Land, da kan man sie denn in grosser Menge auflesen, wiewohl solches den verbottenen Arten, die ich in vorhergehenden angeführet, mit beyzuzehlen.

Die schönsten Krebse findet man und kommen her aus den Eichstädtischen, insonderheit sind die Zwiehäutigen, welche von der sogenannten Altmühl und halb Bayren-Grieß gefangen werden.

die besten, welche sich nicht allein die Herrn Kauffleute, so dortige Revier passiren wohl schmecken lassen, sondern sie werden auch nach Nürnberg, München, Augspurg und andern Orten mehr geführet, und allda mit guten Nutzen verkaufft. Doch sind diejenigen, so in Francken, und in den Bächen des Ertz-Gebürges und des Voigtlandes, wie auch in der Nieder-Lausnitz und die Spree herum nicht zu verachten, sind am letzten Ort so wohlfeil, daß man das Schock Krebse um einen Groschen bekommen kan, und finden sich daselbst, gleich wie an andern Orten auch, Aufkauffer, die solche nachgehends nach Dresden/ Berlin, Leipzig, und andere Städte, verführen, allwo sie, nach dem sie groß sind, wohl acht, zehen, zwölff biß sechzehen Groschen, und noch mehr, das Schock gelten.

Die Krebse sind übrigens am besten im Monat May, Junii, Julii und Augusti, dann da sind sie voller Fleisch, aber vor und nach diesen Monathen sind sie gern leer und ledig.

Das 33. Capitel.

Von den Verrichtungen eines Teich- oder Fisch-Meisters/ und was selbiger bey jeden Monath des gantzen Jahrs hindurch zu thun und zu observiren hat.

GLeichwie ein Ackers-Mann das gantze Jahr hindurch in jeden Monath seine besondere Verrichtung an seinen Aeckern hat, will er anders solche in guten Stand erhalten Also hat solches auch ein Fisch- oder Teichmeister, welchem in gewissen Stücken noch mehr wegen seiner oder der ihm anvertrauten Teiche zu thun oblieget, als dem erstern. Dahero denn, und damit ein jeder wissen möchte, was seine Schuldigkeit ist, und im Stand seyn / daß ihm Anvertraute wol auszurichten, wollen wir dessen Verrichtung von Monath zu Monath hiemit erzehlen.

Und zwar was anlanget den

Januarius.

So hat einer der mit der Fischerey beschäfftiget, weilen in diesen Monath weder Fisch aus den Teichen gefischet noch eingesetzet werden, dahin zu sehen, damit die Weyher, worein die Besatzung aufbehalten wird, jederzeit mit Wasser wohl angefüllet seyn; das darüber gefrohrne Eiß nach Proportion und Grösse der Tröch zu Lüffung der Fischen, besonders um den Schlägel wohl aufgehauen werden, damit nicht allein die Fisch Lufft bekommen, sondern auch wenn das Eiß aufgehen solte, sich die Schlägel mit den angefrornen Eiß nicht heben möchten.

Die Aufeisung der Lufft-Löcher geschiehet gemeiniglich gegen 10. oder 11. Uhr aus Ursachen, weiln als denn die Sonne entweder aufgegangen oder die Kälte sich um solche Zeit schon ziemlich gestossen hat. Dann wann gar zu frühe das Eiß durchbrochen, und der Teich gelüfftet worden, so ist es ja von selbst bekannt, daß vor- und gegen Aufgang der Sonnen die Kälte am hefftigsten brennet, und gefrieret, folglich dann die Mühe umsonst, und wieder zufrieren würde.

Die

Die Oeffnung des Eiß aber solle mit einen guten Beil, nicht mit grosser Gewalt, oder daß man mit Schlägen in das Eiß stosse, geschehen, damit der in der Laage liegende Fische nicht turbiret und in die Höhe getrieben wird, und dadurch, weilen der Fisch, da er Winters-Zeit im Lager liegt, gantz dumm und taub ist, an das Eiß anwachse und zu Grund gehe.

So fern sichs auch begeben solte, welches offt geschicht, daß der Fisch zu dem in das Eiß gehauenen Loch sich häuffig finden solte, und nach der Lufft gaffen, so ist eine Anzeigung, daß sie schwach worden und grosse Noth gelitten haben, dahero kein besser Mittel, man lasse das alte Wasser ab, und anders neues dargegen wieder hinein lauffen.

Insonderheit kan man in diesen Monath, wann es anders das Wetter zulässet, die im November und December angefangene Reparation der alten und verwillerten Teiche und Weyher, durch Herausreissung der grossen Pinsen und Schlütten continuiren. Die Dämme soll man auch wohl visitiren, ob dadurch keine Löcher von den Wasser-Mäusen oder dem suchenden Wasser gegraben worden, damit etwan das Eiß wegen

Abgang des Wassers zusammen sincke, und die Besatzung unterdrücke.

Da es sich auch offt begiebet, daß dieser Monath sich mit lauter Regen und untermengten Schneyen anlässet, hat ein Fisch-Meister darauf zu sehen, daß dieses trübe kalte Schnee-Wasser, welches der Besatzung sehr schädlich, durch unterschiedliche Gräben abgeleitet werde, damit solches, wo möglich, nicht in die Weyher lauffe.

Februarius.

Weilen dieser gleichsam des Januarii nächster Bruder ist, und in diesen Monath wegen der öffters aufsteigenden Nebeln und Dünsten, feucht, kalt und naß Wetter ist, kan man die Besorgung der Teiche und Weiher fortsetzen, die Fischerey-Geschäfften so einrichten, damit man sowohl die leer-gestandene Teiche fegen, als auch zur Besazung reinigen möge.

Insonderheit muß man in diesen Monath die zerbrochenen Abfäll des Wassers, oder sogenannte Rechen, ingleichen die abgefaulten Schlägel und ausgefressenen Rinnen suchen zu repariren, und wo nöthig, zu

verneuern. Und weilen gemeiniglich zu Ende desselben viel Regen erfolget, so soll man die Spünd und Schlegel wohl verdammen, und die Teiche zusetzen, damit an der nächsten Besatzung kein Mangel an Wasser vorhanden ist.

Ferner so soll auch ein Fisch-Meister in diesen Monath an den zur Fischerey gehörigen Zeug, als Fässer, Garn, Hamen, Zehnen, und absonderlich an die Stoß-Körb wohl bedacht seyn, solche visitiren, ob sie nicht verstecket und zerrissen seynd, und da er dergleichen finden würde, die alten zerrissenen, verfaulten und vermotterten ab- und neue an deren Stelle anschaffen.

Martius.

In diesen Monath hat ein Fisch-Meister und Teich-Besitzer seine gröste Arbeit und Freude / indeme er nicht nur dasjenige was von den Wasser-Fluthen zerschlagen oder zerrissen, wieder machen und zurecht bringen muß, sondern er bekommt auch endlich zu sehen, wie sich die im Winter einquartirt-gewesene Besatzung gehalten, was für ein Abgang sich zeiget, und was er eigentlich

für einen Nutzen und künfftigen Gewinn sich davon versprechen könne.

Ferner muß man in diesen Monath den jungen Saamen, nach eines jeden Alter in seine Ordnung und Stand bringen, und in seine sonderbare Behältniß verschaffen, sich darneben keine Mühe reuen lassen, solche alle ordentlich zu zehlen, solte es auch gleich wegen der grossen Kälte Finger-spitzen setzen.

Die Karpffen-Bruth kan auch, wann man einerley Sorten, entweder Spiegel, Schleyen, oder rauhe Karpffen haben will, auseinander gelesen, und also eingetheilet werden.

Die Schuß-Hechte sollen in einer gleiche in einen Weiher kommen, damit nicht die grössere die kleinen auffressen, und so fern die Hecht in diesen Monath auch eingesetzet werden, so soll man ihnen die behörige Speiß, als Schleyen, Rothaugen, zu ihrer Nahrung mit einwerffen.

Die Perschen, welche mit eingesetzet werden, sollen an einen stillen Orth aufgestellt werden, wo der Wind nicht anfallen kan, dann dieser Fisch wird von dem Wind gleich blind. Ohngeachtet der Perschen einer

ner von den köstlichsten Fischen, so kostet er doch in diesen Monath die gröste Mühe, absonderlich wenn er gestrichen wird, welches bey Einsetzung des Perschen jederzeit auf das genaueste muß observiret werden, damit man sehe, ob es Laimer, Milchner, oder Rogner seynd. Es lassen auch in diesen Monath die Perschen sowohl Rogen als Milch von sich, welche aber keines von beyden nachlassen, seynd Laimer, und die beste zur Besatzung.

Wenn man die Perschen zur Besatzung in die Weyher führet, soll man solche nicht unter andere Fische thun, dann denen kleinen Karpffen-Bruthen schaden sie, wegen der auf ihren Rücken befindlichen Stacheln, von grössern aber werden sie matt geschmissen.

Ferner werden in diesen Monath auch die Schleyen mit aufgesetzet, solche aber müssen wohl überschlagen werden, dann der Uberfluß in einen Weyher schadet denen Karpffen, so fern man aber gleichwohl viel Schleyen übrig, kan man solche denen Hechten zur Speise mittheilen.

Da auch übrigens der Hecht, Persching und Grundel, in diesen Monath zu laichen pfle-

pflegen, der Hecht aber wegen seines grossen Raubs, der Persching aber wegen seiner Stachel, der eng-eingeschlossenen Besatzung sehr schadet, zumalen beede hin und her vagiren, also soll man, wo es zuträglich, mit diesen Fischen forteilen, doch bey deren Ausfischung besorgt seyn, daß nicht in dem fischig-gemachten Weyher annoch Eiß, in der Neben-Aufstallung aber Sand oder Morast seye, dann diese drey Stück den Fischen sehr schädlich seyn.

Aprilis.

Nachdeme nun die Besatzung, welche sowohl wegen der Kälte, als auch wegen der grossen weitläufftigen Fischerey sich öffters biß in diesen Monath verziehet, mehrentheils geschehen. Als wird ein guter Fischer dahin bedacht seyn, daß er die Fisch-Einsetzung, wo solche noch nicht gar bewerckstelliget, beschleunige, und sonsten überall in den besetzten Teichen und Weyhern fleissig nachsehe, weil man mit der Besatzung an allen Orthen nicht dabey seyn kan, ob etwa nichts abgestandenes umher schwimme, und wann er dergleichen gewahr wird, soll er diesen Defect

fect

feckt mit anderer tüchtigen Bruth, so er allezeit im Vorrath haben muß, zu ergäntzen suchen. Anbey die Bruth- und Weyher-Dämme fleissig visitiren, ob kein Durchbruch vorhanden, oder aber durch den Schlägel das Wasser absörble.

In den Neben-Weyhern, worinnen gemeiniglich die Bruth aufgesetzet wird, pflegen sich absonderlich die quackende Soldaten einzuquartiren, welche, gleichwie die Hecht und wilde Enten, diese zarte Fischlein beunruhigen. Diese nun auszumustern und zu vertreiben, so thue man nur des Sommers Hecht hinein, so werden diese Thier bald ihren Abschied nehmen. Den wilten Enden aber muß man durch ein gutes Rohr oder Flinten das Fisch-Essen vertreiben.

So fern auch in diesen Monath April die Weyher ihre völlige Wasser-Stämmung noch nicht hätten, muß man doch in Bedacht seyn, solche bey nassen Wetter gar anzufüllen, damit der Fisch in die Fläche gehen, und seine Nahrung desto besser suchen kan.

Majus

Majus.

Nachdeme nunmehro die gröste Arbeit wegen der geschehenen Besatzung vorbey, so solle der den Winter über gethane Ausschlag von der verästen Weyher-Erden fleissig ausgebreitet, gehackt und umgeackert werden, damit man solche, wie oben bereits erwehnet, zu Kraut oder Gersten-Saat geniessen kan.

Die um die Weyher unnütze Gesträude und Bäum (ausser Weyden) sollen, wenn sie recht in Safft seyn, gescheelt und gehauen werden, so verdorren sie um so ehender, denn dergleichen ist sehr schädlich, weilen die Fisch von den kühlen Schatten starck nachziehen.

Am besten ist wenn man gar keine Bäume um die Teiche dultet, dann auf solchen bassen und lauren die Raub-Vögel den Fischen so lang auf, biß sie selbe erhaschen können.

Da auch in diesen Monath die Krebse und Aal sehr gut sind, und sich öffters in denen Bächen so in die Teiche fliessen, aufhalten. Als hat auch ein guter Fisch-Meister

darauf

darauf zu sehen, wie er solche möge habhafft werden, welches um so ehender geschehen kan, wann er sich derjenigen Manier, so wir unter den vorhergehenden Capiteln gelehret, bedienen will.

Den in denen vorhergehenden Monathen gebrauchten Fisch-Zeug soll man in diesen Monath nochmalen an der Sonnen trocknen, solchen alsdenn wiederum an sein gehöriges Ort und End stellen, nicht aber wo es feucht und dämpffig, oder die Mäuß darzu kommen, und solchen zerfressen können.

Junius.

Weilen die gute und Feucht-bringende Sommer-Hitze, in diesen Monath zuzunehmen beginnet, und alle Geschöpffe an Menschen und Thieren von solcher heissen Veränderung zu proficiren suchen; kan man solches vornehmlich an denen in die Teiche und Weyher eingesetzten Fischen sehen, wie nemlich solche in dem in selbigen befindlich- und eingeschütteten guten Erdboden oder Tämmung einschlagen und arbeiten, welches man gar wohl an denen in den Teichen aufgehenden Blasen observi-

ren kan, dann wo viel Blasen aufgehen, da ist es ein Zeichen, daß in selbiger Revier sich die Karpffen, ob der empfundenen Wärm in guten Boden starck einschlagen.

Doch muß man wegen der in diesen Monath offt-einfallenden starcken Guß-Regen darauf bedacht seyn, zumalen wenn die Teiche in tieffen Thälern liegen, daß das von den Bergen häuffig herab-lauffende Wasser, nicht in selbiges komme, denn weilen der Fisch in stillen Wassern seine beste Ruhe und Nahrung hat; Also hingegen ist ihme der Zufluß des häuffigen Wassers sehr schädlich, denn er alsdenn nicht still sitzet, sondern immer in Wasser umher schwimmet, dahero auch nicht so zunimmt. Jedoch ist ihnen sehr nützlich, wann es linde regnet, und ihnen das Wasser fein mählich zulaufft; derowegen man die eingeleitete Wasser-Schlünd mit dem Grabscheid wieder eröffnen und ausraumen kan, doch so, damit ihnen auch das Wasser nicht zu starck zulauffe.

Da es auch zuweilen geschiehet, wenn der Winter nicht starck gewesen, und die Teiche recht ausgefroren sind, daß Graß in

in selbigen beginnet zu wachsen, mithin durch solches die Teiche nur verwildet werden, als muß ein guter Fisch-Meister dahin bedacht seyn, solches gegen Johanni zu, suchen abzumehen, und damit er auch den Fischen keinen Schaden thue, muß solcher vorhero mit einen Nachen oder Kahn in solchen herum fahren, und mit einer langen Stangen an das Graß schlagen, so wird der Fisch anders wohin gehen, und er alsdenn ohne einigen Schaden das Graß abmehen können.

Julius.

Weilen dieser Monath der heisseste im gantzen Jahr, in welchem die Sonne in den Zeichen des Löwens kommet, dadurch die Hitze nicht nur vermehret, sondern auch vermittelst dessen der gantze Erdboden penetriret wird. Also ist dieses auch denen in den Teichen eingesetzten Fischen eine gewünschte Zeit, und müssen an Wachsen das mehriste thun.

Die Karpffen fahren ohne Unterlaß fort, in den besten Schleim ihre Nahrung zu suchen, die andern Fisch aber, so vom

Raub leben, finden auch in Uberfluß ihre Nahrung an den kleinen Fischlein, weilen in diesen Monath fast alle Fisch gelaichet, und die Bruth gemächlich wachsen.

Und weilen in diesem Monath Julio, die Karpffen-Brut schon kan gesehen werden, muß man fleissig darauf Achtung geben, ob deren viel oder wenig. Werden deren allzuviel gesehen, und man besorget, es möchten solche ob der Menge gar zu klein bleiben, so setze man nach der Proportion der Quantitæt kleine Schuß-Hecht darein, welche denn bald die grosse Zahl mindern werden, und die übrige Bruth besser wachsen lassen. Befindet sich aber gar zu wenig Bruth, so muß man sonderlich, wo die Teiche an denen Dörffern seyn, Sorge tragen, damit keine Gänse oder Enten hinein kommen, weilen solche absonderlich die Teiche und Weyher in der Fläche hin und her ausschnudern, und die Nahrung-suchende Karpffen und junge Bruth vertreiben.

Weilen auch dieser Monath die mehresten warmen Regen zu haben pflegt, als er-

erfordert auch eines Teich-Meisters Schuldigkeit, die Feld-Flüthen oder Zugäng zu eröffnen, doch nur an denjenigen Orthen, wo die Teiche in denen Wiesen liegen, damit solchergestalt die gute Nahrung hinein geleitet werde; hingegen dasjenige rothe Wasser, welches von denen hohen Bergen herab zu schiessen beginnet, möglich suchen abzuhalten.

Die Rechen aber an denen besonders grossen Teichen, welche so gemacht seyn, daß solche bey einer besorglichen Uberschwemmung aufgezogen werden können; muß man fleissig observiren, ob nichts schadhafftes daran, wodurch bey Entstehung eines hefftigen Gußes oder Wolckenbruchs, die Aufziehung solcher Rechen verhindert, und dadurch die Dämme abgerissen werden können.

Die allzusehr verwachsene, verröhrigte, und vergraßte Teiche, wohl und sauber mehen, und sich sonderlich derjenigen Arth, die wir in den 13. Capitel gelehret, bedienen.

Es geschiehet auch manchmal, und zwar meistentheils in diesem Monath, daß der Donner in die Teiche schlägt, davon die Fische pflegen abzustehen. Wann man nun mercket, daß dergleichen erfolget, so soll man gleich nachsehen, und bey dessen Erfolg alsobald frisches Wasser in die Teiche oder Weyher lassen, oder in Ermanglung dessen, da die Fisch schon obenher gehen, noch bey Zeit abziehen, mit frischen Wasser salviren, als worinnen sie sich nach und nach wieder erholen.

Augustus.

Nachdeme dieses der achte Monath des Jahrs, so erfordert desjenigen Schuldigkeit, daß er die im vorigen Monath unterbliebene Ausmehung der Teiche, gleich anfänglich vornehme und vollbringe. Und haben die Alten angemerckt, daß, wenn dieser Monath kalt und ungeschlacht, wäre es eine schlechte Hoffnung zu einer reichen Fischerey. So fern es aber fein, und hitziges Wetter mit untermischten warmen Regen gäbe, wäre eine vergnügliche Hoffnung zur guten Fischerey verhanden, wel-

ches

ches ich in seinen Werth beruhen lasse, doch nicht zweiffele, daß, wann die Fischerey, nach vorgeschriebener Maaß abgewartet wird, es zweiffels-ohne eine reiche Fisch-Ernde geben werde.

Es pflegen auch etliche Geld-hungrige Leute schon gegen Bartholomäi zu fischen, und die Karpffen zu verkauffen, bloß aus der leichtsinnigen Nachsicht, weilen alsdenn der Centner etliche Gulden mehr gelten thut; Sie überlegen aber nicht den Schaden, den sie dabey haben, und den Gewinst, den sie hiemit verliehren. Dann ist das Wetter kalt gewesen, so hat der Fisch noch wenig zugenommen, und kan bey anscheinenden bessern Wetter, biß Medio Octobris noch vieles wachsen; Ist es aber eine gewünschte Sommers-Zeit, so ist dann nothwendig der Erfolg, daß, weilen das Wasser und der Erdboden, zu des Fisch allerbesten Nahrung erwärmet, der Fisch zu Tags mehrers zunehmen muß, welches, wann es ordentlich zusammen gerechnet wird, wie lang ein Fisch annoch zu wachsen hat, und kan, leichtlich zu begreiffen.

Es ist auch noch über dieses bey solcher frühzeitigen Fischerey nicht geringe Gefahr zu besorgen, dann man muß dergleichen Fisch bey Nacht, da es kühl ist, ausfischen, und hinweg führen, wobey denn leichtlich wegen der Wärme der Fisch abstehen, die Wägen aber wegen finsterer Nacht umfallen können.

In Summa, es ist am besten, man warte der rechten Zeit ab, damit man nicht dem Exempel jenes Geitzigen gleich werde; Dieser hatte ein Huhn, so ihme täglich ein guldenes Ey legte, weilen er aber gedachte, sie wäre inwendig eitel Gold, beschloß er, ihr den Hals abzuschneiden, befand aber nach geschehener That, daß solche gleich wie andere Hühner inwendig beschaffen ward, und wurde also hierdurch auf einmal seines bißhero gehabten Gewinns verlustig. Also geschiehet es auch offt denenjenigen frühzeitigen Fischern, welche durch ihr Geld-hungeriges Gemüth angetrieben werden, daß sie um eines schlechten Profits willen, (denjenigen verliehren, welchen sie zu hoffen hätten, wann sie der rechten Zeit erwarteten) ihre Teiche und Weiher zu fischen.

September.

Weilen dieser der Anfang des Herbsts, verursachet derselbige nicht weniges Verlangen, auf die bevorsthende Fischerey, insonderheit denen so begierig sind zu wissen, wie der Fisch gewachsen, und was eigentlich für einen Gewinn die Fischerey eintragen möchte. Manchen aber gelüstet und wässert das Maul nach einem guten und fetten Karpffen-Stuck, welches er gedencket bey der Teichfischung, von denjenigen deme die Teiche zugehören zu erhaschen, dahero sich denn auch mancher um solche Zeit ein und andere Verrichtung, ohne daß sie nöthig wäre, an einen solchen, der viele Teiche hat, macht, nur damit er bey solcher Gelegenheit etliche Karpffen davon tragen möchte.

Ehe man aber zur würcklichen Ausfischung schreitet, sollen vorhero alle Küchen-Teiche oder Winterungen im Stand gebracht und mit Wasser (wann sie vorhero wohl ausgeputzet seyn) angefüllt werden, damit nicht im künfftigen Monath, wann man mitten in der Fischerey begriffen, eine Hinderniß erst vorfalle:

Man soll auch allen benöthigten Fisch-Zeug und was zur Fischerey gehörig, her- vor thun, wohl visitiren, das Zerbroche- ne und Zerrissene ausbessern, und wanns nöthig neues anschaffen, nicht aber erst wenn man fischen will (wie bey manchen nachlässigen Teich-Meistern zu geschehen pfleget, daß man solches erst aus allen Win- ckeln des Hauses muß zusammen suchen, wenn man solches am meisten nöthig hat.

Es begiebt sich auch zuweilen, wo gros- se Fischereyen seynd, daß in der Nachbar- schafft geringe Teiche sind, welche den armen und bedürfftigen Bauern zugehörig, und die wegen Geld-Mangel öffters ihre Karpf- fen, mit samt den Geschnältz für 8. oder 10. Gulden verkauffen, da nun trägt sich manch- mahl zu, daß verschiedene Burger aus der nechsten Stadt zusammen stehen, und solche dem Bauer abkauffen, wer auch gern mit Fischen marchandirt, kan sich bey Zeiten in solchen Handel meliren, und thut mancher auf dergleichen Ort einen guten Kauff. Es muß aber wegen der Grösse deren Fischen, als auch wegen der Fuhr, richtige Abred geschehen, damit keine Verdrießlichkeit er- folgen.

October.

Endlich ist der so lang gewünschte Monath auch erschienen, und ob zwar dieser gegen den Monat May keine Gleichheit hat, als welcher den menschlichen Augen und Gemüth mehrers gefällt, indeme sich in solchen alles was Othem hat erfreuet, so wird man doch bekennen müssen, daß wenn man diesem Frucht- und Nutzen-bringenden Herbst-Monath genau nachsinnet, derselbe der allerangenehmste und fruchtbarste im gantzen Jahr seye; dann was das gantze Jahr hindurch (an Weintrauben, Obst und andern) den menschlichen Appetit und Hertz zu ersättigen, gleichsam verbotten gewesen, solches wird in diesen längst-gewünschten Monath October zum Genuß des Menschen erlaubet.

Unter so vielen Nutzbarkeiten befindet sich absonderlich die Fischerey, als welche in diesem Monath angefangen wird, wobey nicht nur die so wohl und fett gewachsene Fische, die Augen, sondern auch der Gustus bey Kostung eines vortrefflich gesottenen Fisch-Stuck und guten Glaß Most, durch Verkauffung vieler Centner Fischen, das Hertz ersättiget wird. Wir

Wir haben übrigens schon in denen vorhergehenden Capiteln gelehret, wie man so wohl die Teiche fischen, auch mit der jungen Bruth, ingleichen dem zur Fischerey gehörigen Zeug umgehen soll, deßwegen nicht nöthig erachten, solches allhier zu wiederholen. Derohalben denn nur so viel anmercken, daß man sich in Uberführung der Fische in acht zu nehmen, damit man selbiger nicht so viel zusammen in ein Vaß lade, indeme sie sonsten ersticken, auch müssen selbige öffters unterwegs mit hellen Wasser angefrischet werden.

Die Teiche oder Weyher, welche nun im Herbst wieder mit Wasser angelassen werden, seynd gemeiniglich, weilen sie nicht ausfrieren können, sehr verwildert und graßigt, dieserwegen soll alles in Bereitschafft seyn, damit man so gleich, wann ein solcher Teich gezogen, an solchen verröſten Ort arbeiten, und solchen verwilderten Boden heraus führen kan; Wo es aber garzu schwehre Kosten verursachen solte, wann man mit vieler Mannschafft dergleichen Arbeit übersetzen, und die Erden heraus führen wolte, daselbst

solle

solle man die Erden nur aufhengsten, und wenn es zur Winters-Zeit gefrohren, kan man suchen solche Hengst heraus zu führen.

Und weilen auch in diesen Monath öffters durch stetiges Regen viel Wasser in die Teiche kömmt, muß ein guter Fisch-Meister die Flut-Rinnen und andere Abschüsse des Wassers in guter Acht haben, und dieselbigen gehen lassen, daß den Fischen kein Unheil wiederfahre.

November.

Weilen iu diesem Monath die harte Winters-Zeit beginnet ihren Anfang zu nehmen, als hat ein guter Fisch-Meister darauf zu sehen, damit die noch nicht gäntzlich ausgefischte Teiche leer gemacht, und also behöriger massen die Fischrey, ehe es noch zufrieret, absolviret werde.

Denen Leuten aber, so zur Fischerey geholffen, ihren richtigen Lohn reichen, und von solchen, solle der gebrauchte Zeug von Stuck zu Stuck hervorgezehlet, fleissig gewaschen, dann in der Lufft wohl getrucknet, und ausgehenckt werden: Was aber die übrigen Teiche und Weyher, welche bereits gefischt, und nicht über Win-

ters

ters besetzt werden, anbelangt, so soll man solche ablassen, damit sie austrocknen können.

Da auch überhaupts dieser Monath zu Reparirung der Teiche, der beste, also soll man bedürffenden Fall nach, die verwilderte und grasigte Teiche ausheben, die mit vielen Seeblättern gantz überzogene umhacken, die eingeflossene Sand-Hügel auswerffen, in denen rohrigten aber, wo grosser Sumpff, und mit denen Hacken nichts auszurichten, mit absonderlich darzu gemachten langen Hacken, die schädliche Wurtzeln biß auf den Grund heraus ziehen, und ausserhalb des Teichs führen lassen, damit solche nicht mehr einwurtzeln können.

Bey denen hierzu bestellten Taglöhnern aber fleissig ab und zu gehen, damit alles richtig zugehe, und hat ein Fisch-Meister wohl darauf zu sehen, daß solche den guten Boden nicht zu tieff ausheben, und also mehr Schaden als Nutzen brächten. Denn Teich und Weyher machen, ist eine kostbare Arbeit.

Es trägt sich auch unterweilen zu, daß in diesen Monath November die besetzten Teiche und Weyher zufrieren, dahero soll

man

man daran seyn, damit solche fleissig geeiset, und, wie schon in des Monaths Januarii Verrichtung gemeldet worden, wohl in Obacht genommen werden. Insonderheit muß man sorgen, ob die eingeleitete Quell-Röhren, nicht etwan zerbrochen oder sonst Schaden genommen, dadurch der Einfall des Wassers gesperrt und verhindert werden möchte, die Fische aber solcher Gestalt in Ermanglung des Wassers verderben müsten.

December.

Weilen diese harte Winters-Zeit alles wieder getödet, was der vorhergehende Sommer erquicket und lebendig gemacht, derowegen denn dessen durchdringende Kälte so wohl Menschen als Vieh, und besonders die Fische empfinden, als welche wegen der bevorstehenden Kälte sich starck zusammen legen, und in den guten Boden ordentliche Läger einschlagen; derohalben soll man nicht viel an denen Teichen und Winterungen arbeiten, wodurch solche Fisch, welche gantz taub seynd, nicht in die Höhe getrieben werden; absonderlich muß ein guter Teich-Meister, suchen zu verhüten,

hüten, damit kein Wasser mit vollen Strohm hinein lauffe, welches den Fisch aus dem Lager treibet; deßwegen denn das Schnee-Wasser, so viel möglich abgewiesen werden muß.

Das beste so wir übrigens in diesem Monath den Teich-Meistern anrecommendiren können, ist das fleissige Aufeissen, damit die Fische nicht ersticken.

Leidet es sonsten die Zeit, solle man die Arbeit in Reparation deren Teichen mit allem Ernst treiben, und ob es zwar manchmal in denen Teichen starck gefrohren, auch spitzige Finger setzen möchte, so kan man doch, wann nur kein Schnee ist, wenigstens zu halben Tagen fortfahren lassen, die ausgehackte Erden auszuführen, denn je kälter, je besser ist mit solcher Arbeit umzugehen, massen die Stücker nur desto grösser ausspringen, und weniger Mühe machen, als wenn die Erden also zerfliessend und naß muß aufgeladen werden.

Was übrigens bey continuirender Winters-Zeit solle beobachtet werden, solches ist bereits zur Genüge, denen vorhergehenden Monathen einverleibet worden. Dahero den hier weiter nicht zumelden vor nöthig erachte,

achte, als dieses, daß wann solchen in allen nachgefolget wird, was wir in denen vorhergehenden Blättern berichtet, es an einer richen Fisch-Erndte niemahls fehlen wird. Welche ich denn jederman, von Grund des Hertzens will angewünscht haben.

Gleich wie nun aber nicht genug ist, daß ein Præceptor seinem anvertrauten Lehrling nur allein von denen Buchstaben viel vorschwätzen will, sondern auch nöthig ist, demselben solche kennen zu lernen, als wird zweiffels ohne der geneigte Leser mit uns auch nicht zu frieden seyn, wann wir ihme nur allein die Art und Weise lehren wolten, wie man nemlich die Teich und Weyher anlegen, bauen und warten, auch endlich fischen solte, sondern er wird darneben wissen wollen, wie denn ein jeder Fisch aussiehet und beschaffen ist. Dahero wir dann unsern gethanen Verzsprechen ein Genügen zu leisten, wollen wir in nachfolgenden Blättern, jeden Fisch kürtzlich deutlich auch wo die besten gefangen werden, beschreiben. Jedoch werden uns bey solchen, was die Medicin anlangt, und worzu jeder in der Artzney und Kranckheit dienlich, nicht aufhalten, sondern weisen hiermit den geneigten Leser

auf die heraus gekommene Medicinische und Apothecker-Schrifften, worinn derselbe sein völlig Contento finden wird.

Wir wollen also den Anfang machen

Von den Aalen.

Die Aale sind sehr schlanck, glatt und ohne Schuppen, sie lieben entweder die still-fliessenden, schlammigten und moderichten, oder die starck-rauschenden Wasser.

Gemeiniglich halten sie sich gern auf, wo unten eine Mühle, da das Wasser mit grossen Geräusch auf die Räder fällt. Wann sie nun das Geräusche des Wassers oder der Mühlen hören, legen sie sich oben auf das Wasser, und schwimmen den Strohm nach hinunter zu der Mühlen, da leget man ihnen grosse Reussen und Fisch-Körbe, hart aneinander, etwa eines guten Schritt langs über die Fluth Rinnen, durch welchen das Wasser unten auf die Räder läufft; wenn sie nun zu denselbigen kommen, und mercken, daß sie die Fluth ergreiffen, und mit herunter auf die Räder werffen will, so kriechen sie unter das

Was-

Wasser, drehen sich um, und wollen unten auf der Erde wieder zurück im Wasser gegen den Strohm hinauf schiessen, und kommen also in die Reussen und werden gefangen.

Der gröste Unterschied bestehet vornehmlich in grössern und kleinen Aalen; jene haben kurtze, dicke und lange Köpffe, die kleinern Aale hingegen haben lange und spitzige Köpffe, und gehen gern in das Meer, doch hütet er sich, daß er in keinen solchen Fluß kömmt, der in die Donau fält, und dieses wegen seiner überaus grossen Kälte; sonsten ist er einer von den bekanntesten Fischen, lang und dünn, mit einem Wort, einer Wasser-Schlangen nicht ungleich, hat an der Seiten 4. Flossen, und an demjenigen Häutlein, welches dieselbige bedecket, ein gar kleines Ritzlein, wovon es eben kommen soll, daß der Aal im trüben Wasser leicht ersticket, wann nemlich selbiges Ritzlein dadurch verstopffet wird. Hingegen kan er 6. Tage ohne Wasser in der Lufft leben, und meldten einige, daß der Aal 15. Jahr leben mög.

Die Farbe anlangend, so variret dieselbe nach dem Unterschied der Wasser, denn die Aalen, die sich in reinen hellen, und fliessenden Wassern aufhalten, haben mehrentheils weisse Bäuche, und Aschenfarbe oder blaulichte Rücken; die aber in unreinen und stehenden Wassern leben, haben gemeiniglich weißlichte Bäuche und grünlichte oder schwärtzlichte Rücken, alle aber haben grosse und weite Mäuler, kleine, doch spitzige Zähnlein, und zwar derselben etliche Reyhen.

Da sich auch der Aal sehr vorn Donnerwetter fürchtet, so meynen einige, daß wenn eine Frau Zeit währender ihrer Schwangerschafft von den Aalen ässe, so würden sich hernach die von ihr gebohrne Kinder, vor dem Donner-Wetter und sonderlich vor den Wetterleuchten sehr fürchten.

Anlangend das Fleisch der Aale, so ist solches süß, weichlich und fett, und wird vor eine Delicatesse gehalten; doch wollen solche die Herren Medici nicht vor gar gesund achten; sie meynen, daß sie eine klebrige und schleimmichte Nahrung gäben,

Ver-

Verstopffung machten und Fieber erreg-ten. So man den will kochen, soll man ihm die Haut erstlich abziehen, und den Schwantz und Kopff hinweg werffen. So man ihn aber braten will, mag man ihm die Haut, (nachdem man ihn über den Rücken gesäubert, und mit Salbey be-stecket hat) wieder anziehen, und also gantz braten.

Es hat auch dieser Fisch ein besondere Geburt, dann er weder Milch noch Ro-gen hat, sondern gebieret seine Jungen le-bendig, zu allen Zeiten, seynd erstlich so klein als wie ein Zwierns-Faden. Am besten sollen sie seyn im Majo und mitten in Au-gust-Monat, und meldet Colerus in seinem Hauß-Buch, daß das Blut davon so schädlich sey, daß, wenn es einem Men-schen in die Augen kömmt, er leichtlich um das Gesicht kommen, und solches in 10. oder 12. Wochen nicht zuruck bringen kan.

Die mehristen Aale werden in Engel-land, Franckreich, und Spannien, wie auch in Preussen gefangen, und meldet Herr Mercklins in seinen Thier-Buch, daß zu Mompelier in dem Latera benannten See,

man deren zu 3. biß 4. Ellen lang und Arms dicke fieng, ingleichen in den Fluß Tannos und Garumna derselben auf einen Tag eins-mahls bey 160000. mit Netzen gefangen worden. Doch was gehen uns die aus-wärtigen Länder an, wir haben derselben in Teutschland zur Genüge, und wird so leicht kein Wasser seyn, darinn sich nicht derselben solten aufhalten. Es haben aber die Aal auch ihre besondere Feinde, da-runter sonderlich der Rauberische Vogel-Reyher, wie auch der Wasser-Rab und die Fisch-Otter zu zehlen, doch rächen sie sich an den letzten zum öfftern dermassen, daß sie ihm auch gar den Kopff abbeis-send.

Sonsten wird ferner von ihnen berich-tet, daß sie nur bey Nacht-Zeit ihre ge-wöhnliche Speise, als Wurtzeln, Kräu-ter, Frösche, Würmer und dergleichen zu verzehren, unter Tags aber im Koth zu ruhen, und dieser Ursachen halben von an-dern Fischen gemeiniglich abgesondert zu le-ben, auch wann sie abgestanden, nicht oben schwimmen, sondern unter zu fallen gewohnt seynd.

Von

Von den Aalraupen.

Die Aalrupen wurden auch sonst Rauppen genennet, und ist ein bekandter Fisch, länglicht, dicke, großköpffig, die Haut dunckel mit schwartzen und gelblichten Flecken eingesprengt, der Bauch aber ist weiß. Sie kommen den Aalen an Glätte sehr nahe, allein die Köpffe, Leber und die Länge differiren von ihnen, gestaltsam die Aalraupen eine trefflich-schmackhaffte Leber haben. An ihren Kammen hangt recht ein Bart. Das Maul ist weit, und gleichet einem Frosch-Maul. Sie fressen kleine Fische, Schlamm, Leim und faul Holtz. An Floß Federn hat sie ein paar lange, bey den Kiefern, und nahe darbey ein paar breite, fast mitten auf den Rücken fängt eine andere an, und noch eine an den halben Bauche, welche beyde biß an die Spitze des Schwantzes lauffen. Ihre Wohnung sind die Ströhme, da man sie im Winter und Sommer fängt, man findet sie aber auch im See.

Weilen dieses die ersten Fische im Laichen sind, indeme solches kurtz nach Weynachten geschiehet, so richten sich die erfah-

fahrenste Fischer darnach, indeme sie behaupten/ daß wo diese Art wohl laichte, so wäre auch zu schliessen, daß die andern unfehlbar wohl laichen würden.

Die Strohm-Rauppen, weilen sie weisserund fester Fleisch haben, auch wohl geschmackter, sind besser alsdie See-Ruappen. Da auch die Aalraupen-Haut sehr schleimmicht ist, so muß sie im Zurichten vorher mit siedenden Wasser wohl gebrühet werden, sonsten erwecken sie ebenfals gleich wie die Aale, Fieber und andere Kranckheiten.

Es werden die Aalraupen unter die Raubfische gezehlet, so alle die andern, die sie überwältigen können, verschlingen. Zu Prage in der Mulda sollen, wie Gesnerus bezeuget, Aalraupen von mancherley Farben gefangen worden seyn, als gelb, Safran Farb, weißrothe und schwartz.

Von den Aschen.

Daß die Aschen aus dem Geschlecht der Forellen sind, zeiget nicht nur ihr Gestalt des Leibes, sondern auch die Stellung der Floß-Federn. Der Kopff ist nicht groß, spitzt sich aber ziemlich, das offene Maul ist nicht lang, sondern fast viereckigt, der Bauch dicklich, die

die Schuppen grösser als der Lachs-Fohren, darbey hart, und Aschen- oder Silber-Farb, auf den Seiten aber bey den Schwantz gläntzt er wie ein Messing; hat 2. Flossen nahe bey den Kopff, eine auf den Rücken, die andere am Bauch, eine bey den Hintern, und zwey die den gleichsam voneinander getheilten Schwantz machen; wie auch hin- und wieder viel schöne, theils röthligte, theils hell-rothe, und theils schwartze Flecklein, oder Pünctlein. Der gröste Asch wird über eine Ehlen nicht lange, und die Länge übertrifft gemeiniglich die Dicke oder Breite, ob gleich der Bauch ziemlich herfür raget.

Was den Unterscheid betrifft, so befindet sich unter diesen Fischen insonderheit kein anderer, als daß einige Asche grösser, andere kleiner, einige mehr mit diesen, andere mehr mit anderst colorirten Flecklein begabet seyn.

Insgemein leben sie gerne in frischen, steinigten, mit vielen Reussern bewachsenen und doch dabey kalten, und etwan von hohen Bergen abfallenden Wassern; Wiewohl auch nicht weniger in grossen Flüssen;

doch sollen auch nach Gesneri Bericht, dieselben im Rhein gar selten gefangen werden.

Im übrigen, gleichwie die Aschen denen Forellen in Ansehung ihrer Natur und Eigenschafft zimlich gleich sehen, und nicht unbillig unter sie gerechnet werden; Also haben sie mit ihnen gleiche Eigenschafft in Fressen, indeme sie sich gleichfalls von denen im Wasser befindlichen Ungeziefer, als Würmern, kleinen Fischlein, Käfern, und dergleichen nehren; und geben, welches das verwunderlichste an ihnen ist, einen überaus lieblichen- und dem wohlriechenden Kräutlein Thymo nicht ungleichen Geruch von sich.

Sie sind übrigens gut, gesund und lieblich zu essen, sonderlich im Monat Majo, dahero denn auch die Herren Medici solche denen Krancken zu essen erlauben.

Von den Barben.

DJe Barbe ist ein schuppiger, und etwas dicker Fisch, wird nicht leicht über 2. oder 3. Pfund, gemeiniglich aber nur eines Pfundes schwehr gefangen, hat einen länglicht- und zwar etwas spitzigen Kopff,

aber

aber fast ein aufgeworffenes breites Maul, und gleichsam Lippen, über welchen auf beyden Seiten, gleich als aus der Nasen ein fleischigt-dünnes-einem Bart nicht ungleiches Anhäng-oder Drümlein heraus gehet, davon der Fisch mehrentheils seinen Namen bekommen; Der Rücken ist dunckel, die Seiten dunckelgelb, und der Bauch weiß. Der Floß-Federn sind zusammen sechse, als zwo an den Kiefer, zwo am Bauch, eine am Ausgang, eine auf den Rücken, und der Schwantz ist gespalten.

Sie hat keine Zähne, und lebet also vom Schlamm, von Würmlein und Fliegen. Ihr Aufenthalt ist gerne an tieffen Oertern der Ströhme, sonderlich der Oder, wiewohl sie auch zuweilen austritt, und wird man sie fast aller Orten finden.

Diejenigen Barben, die in steinigten und reinen Ströhmen gefangen werden, sind wohlgeschmack, leicht-daulich, und gut safftig, ihr Fleisch ist schön weiß und zart, den Kopff hält man vor das delicateste Stück, doch sind sie auch zimlich voller Gräten.

Die

Die Barben sind Raub-Fische, fressen auch Kraut, wenn sie es haben können, und verschonen ihres eigenen Geschlechts nicht, sondern verschlingen, was sie nur übermeistern können. Die Kälte können sie nicht wohl vertragen; dannenhero sie im Winter allezeit matt, im Sommer aber frisch, rein, und viel gesunder seyn. In Flüssen, wo man waten kan, werden die Barben unter den grossen Steinen, und in den holen Ufern werden sie mit den Händen erhascht. Sie graben an dem Gestadt gern in die Erden, fast wie die Schweine, und bleiben offt also darinnen stecken, daß sie entweder ersticken, oder doch leicht gefangen werden.

Sie halten ihre Strich und Laich-Zeit mit andern gemein, sonderlich gegen dem Ausgang des Mertzens. Im April, Majo und Junio werden sie am verdaulichsten und gesündesten gehalten, hingegen in den andern Monathen, sonderlich im Julio, sollen sie eine gewisse Kranckheit an sich haben, die ihr Fleisch verderbet, und den Menschen schädlich ist. Im September, und wenn es gegen Michaelis hinkommt,

bekommen sie inwendig Zwirn, wie die Krebse. Man hält dafür, daß sie, so lange sie leben, nur dreymal laichen, und die übrige Zeit unfruchtbar bleiben.

Von den Bleyen.

Die Bleye gleichen den Brossen, sind aber kleiner, und dünner oder flächer am Leibe. Der Kopff ist klein, die Schuppen rund, dünne und weißlicht, die obersten Floß-Federn dunckel, der Rücken schwärtzlicht, der Bauch hingegen weiß, und das gantze Fleisch, sonderlich der Schwantz, voller Gräten. Die mehristen von diesen Fischen werden in der schwartzen Elster gefangen; ihr Fleisch ist süß und weiß, und schicken sich insonderheit zu braten, dem Geschmack kommen sie fast den Barben gleich.

Im Winter fänget man die fettesten von diesen Fischen unter dem Eyß. Sie halten sich zwar auch in Ströhmen auf, sie tretten aber lieber in die tieffen Oerter der Land-Seen, und in Majo, wenn sie laichen, an das Ufer.

Von

Von den Elritzen.

Dieses ist ein kleines und fast jedermänniglich-bekanntes Fischlein, noch kleiner als die Schmerlen, und schwartz-getipffelt, sind sehr fruchtbar, und sollen alle vier Wochen einmal laichen. Sie sind gerne in den Bächlein, da sich die Grundlinge aufhalten, allein sie lassen sich bey ihnen unter den Steinen und auf den Grunde selten finden, sondern in sandigten Oertern der Flüsse, und mitten oder oben auf den Wassern, und pfleget man sie in kleinen Körblein und Reussen zu fangen. Man findet diese Art Fischgen am meisten im Voigt-Lande, und im Ertz-Gebürge, insonderheit gibt es derselben viel im Eißfeldischen Territorio, allda man sie in grosser Menge fängt.

Von den Forellen.

Diß ist ein rechter, treuer, edler und delicater Herrn-Fisch, der gern in harten und hellen Wassern stehet, in welchen Sand und Kieselsteine sind. Sie sind unter-

terschiedener Gattungen; die Wald-Fohren sind schwartz; die Teich-Forellen gelb; die Lachs Fohren gar gelblich, manche gläntzen mit Gold-artigen Spiegeln. Sie fressen was sie bezwingen können, allerley Fischlein, Frösche und Eydexen, wenn sie in den Teichen lang aufbehalten werden, bekommen sie eine zimliche Grösse.

Die schwärtzlichte mit rothen Flecken besprengte Forellen fängt man allermeist bey Coburg, Eißfeld, und in dem dasigen Wörre-Fluß, nächst diesen auch in Schwaben, zu Reutlingen, die Wald-Fohren meistentheils in Wäldern, und die Lachs-Forellen in Meißnischen Bächen. Insgemein aber auch sonsten in vielen andern Seen, Flüssen und Bächen, nicht allein in-sondern auch ausserhalb Teutschland, und zwar sowol in grossen als kleinen, doch mehr in diesen, als jenen, mehr in kalten, steinigten und hellen, als trüben Wassern; etliche stehen lieber tieff oder am Grund des Wassers, als die Grund-Fohren, etliche aber schweben lieber in der Höhe, als die Schweb-Forellen.

Sie sind mittelmässiger Grösse, jedoch geschiehet es bißweilen, daß sie zu vier biß fünff Pfund starck werden, sie haben ein härtliches und gesundes Fleisch, sie werden meistens trocken gesotten, und mit Essig gespeiset.

Insonderheit erschrecken sie vor dem Donnerschlag so sehr, daß sie zu solcher Zeit fast unbeweglich still liegen, und ohne sonderbare Mühe mit den Händen gar leicht gefangen werden. Item, wann sie laichen, kan man sie ebenfalls mit den Händen haschen. Colerus schreibet: Wenn im Sommer die Sonne um Mittag heiß scheinet, so sind sie gerne mitten im Strohm, wo das Wasser am stärckſten rinnet, und sind alsdenn, wie auch zu der Zeit, wenn es regnet, leicht zu fangen.

Die Besten sind, so man aus harten und hellen Wassern im Monath April und May ziehet. Dannenhero sie auch die Medici fast in allen Kranckheiten zu erlauben pflegen; Und obwohlen die See-Forellen feister/ lieblicher und besser zu essen seyn, so hält man doch die Forellen für noch gesunder.

Die Herren Verfasser der Schleßischen Natur- und Kunst-Geschichten berichten in dem 1718. Jahr in dem Monath Februario, pag. 689. folgendes von einer curieusen Forelle, die in der Mulda gefangen- und aus Curiositæt an Ihro Kayserliche Majestät nacher Wien versendet worden. Auf den Kopff hat sie einen halben Mond-Bogen und Pfeile gehabt, nächst am Ende des Schweiffs einen rechten Zettel, wo bey dem Leben folgende Buchstaben darauf gestanden: J. U. J. J. U. J. L. J. J. K. deren Auslegung ist: Justus vivit Israelita injustos vincit inimicos lunatos Imperii JEsu Karolus, d. i. Der gerechte Israeliter Karolus lebet, er überwindet die ungerechten Mondischen Feinde des Reiches JEsu. Wie der Fisch todt gewesen, haben sich diese Buchstaben ein wenig verändert. Es war sonst dieser Fisch in allen wie eine Forelle gestaltet, mit gewöhnlichen schönen rothen Puncten und weissen Streiffen versehen.

Von den Grundeln.

Die Grundeln sind die allergesundesten, lieblichsten und schmackhafftigsten Fische, die man haben kan, und die auch ein Febricant oder Sechswöchnerin, essen mag, sowohl als die Hechte und Porsen. Ihren Namen haben sie daher, daß sie sich gerne im Grund der Ströhme und Bäche aufhalten; In manchen Orthen werden sie auch Kressen genennet. Sie sind aus der Zahl derjenigen Fische, so allezeit klein bleiben, sintemahlen sie insgemein 4. oder 5. Zoll in die Länge haben, der Mund ist gebartet, die Schuppen an der Seiten sind Silber-farbigt, mit etwas blau vermischt, der Rücken dunckel mit schwartzen Puncten, der Bauch ist weiß, die Floß-Federn an dem Kiefer sind röthlich, am Bauch haben sie noch ein baar/ am Ende des Bauchs und auf den Rücken stehet nur eine eintzele; der Schwantz endiget sich in zwo Spitzen.

Es wollen auch etliche, daß diese Fische gleich denen Elritzen alle Monath einmal laichen sollen, welches der Warheit nicht un-

ähn-

ähnlich, denn man findet die Rogner selten ohne Rogen.

Sie halten sich gerne zusammen, und gehen nicht eintzeln, sondern Hauffen-weise, sind fast das gantze Jahr gut, leben von sandigten Grund, von Egeln, Würmlein, Mooß, und andern Wasser-Graß. Es werden deren viel in kleinen Körblein über Nacht, item, mit dem Fisch-Hamen gefangen. Wenn man im Mertzen mit den Fisch-Hamen am Ufer stehen will, so muß es früh geschehen, dann so bald die Sonne im Winter herauf kommt, und die Wasser erwärmet, so bald lauffen sie vom Ufer mitten in das Wasser, da sind sie alsdenn in den Fluß-Wassern nicht gar wohl zu bekommen.

Weil sie gerne in kleinen Bächen sind, darinn viel breite Steine liegen, und darein das Quell-Wasser fällt, so ergreiffen sie die Kinder mit den Händen. Einige werffen Reiß-Gebünde in das Wasser, darnach die Grundlinge gerne kriechen, ziehen sie eylends heraus, und schmeissen sie auf das Land, oder man hält bald einen Hamen unter die Bünder, so fallen sie drein.

Von den Gibeln.

Dieses ist ein guter Fisch, und auf den Rucken sehr fleischigt, auch viel gelber als die Karauschen. Sie wollen einen moosigten und schlammigten Grund haben, darum findet man sie nicht so in den Ströhmen, als in kleinen Teichen und Pfühlen, in welchen sie sich sehr mehren. Jedoch muß der Grund auch nicht faul seyn, sonst nehmen sie einen üblen Nachschmack an; Ausser dem sind sie an Gütigkeit und lieblichen Geschmack den Karauschen gleich; ja, von einigen werden sie noch gar demselben vorgezogen.

Von den Gösen und Järter.

Dieser Fisch wird meistentheils in Sachsen in der schwartzen Elster gefangen, darum auch solcher hier zu Land, nicht sehr bekannt ist; von einigen werden sie auch Jäsen geschrieben, sind Strohm-Fische, die breitlich, schuppigt, von Farben blaulich, fürnemlich auf den Rücken, und zum theil an Kopff. Die Seiten und der Bauch gläntzen wie Silber; die Floß-Federn und der Schwantz sind fast gelb-roth; sie werden selten

ten eine Ehle lang; die Breite ist vier, fünff, und bißweilen mehr Zoll.

Im May-Monat ist ihre Zeit, da sie sehr fett sind; ihr Fleisch ist süß und angenehm, und wenn es gesotten, siehet es gantz gelblicht aus. Man hält sie für gar gesunde Fische, die eine gute Nahrung geben; insonderheit sind sie sehr wohl zu braten, so, daß man sie auch nur Brat-Fische zu nennen pfleget.

Der beste Gösen-Fang ist um Ostern herum, etwan acht Tage vor-oder darnach; Wann das Wasser groß ist, tretten sie aus den Ströhmen, und werden auf den Wiesen gefangen, nachdem es bey Zeiten anfängt warm zu werden. Manche Gösen sind wie die stärckesten Karpffen, sie halten sich alle zusammen, und werffen sich in einem Klumpen; wo der Strich ist, bleiben sie auf demselben Fleck, und wenn man gleich gefischet hat, und man ist mit den Garnen weg, so kan man auch schon wieder welche fangen, sie tretten leicht in die Garn-Säcke.

Die Järter sind auch bald gestaltet, wie die Gösen, daher sind sie schmähler, länglicher, und dünner, sie haben auch kleinere Schuppen; die Floß-Federn sind blaulich,

die Augen gelb, wie Gold; ihr Fleisch ist sehr fett, und vom Geschmack sonderbar, sind sonderlich zu braten gut, und weilen sie meistens in der Oder gefangen werden, so brätet man sie in den nächst-umher gelegenen Städten, sonderlich zu Herbst-Zeiten, schlägt sie häuffig ein in die Fässer, und übersendet sie an andere Oerter, weil sie sich auf diese Weise zimlich lange halten können, und ein bereitetes Essen abgeben.

Von den Hechten.

Die Hechte sind ein jederman bekannter Fisch, dessen Beschreibung unnöthig seyn dürffte. Sie sind rechte Wasser-Wölffe, denn was die Wölff unter den Thieren auf dem Lande, das sind die Hechte bey den Fischen. Er frisst aber nicht allein kleine Fische ohne Unterscheid, sondern auch grosse Karpffen, ja er scheuet sein eigen Geschlecht noch Kinder nicht. Die Milchner oder Männlein sind, wie unter allen Fischen, also auch bey den Hechten, besser, als die Rögner oder Weiblein; sonst sind sie insgemein das gantze Jahr gut, ausser in der Laich-Zeit, welche manchmal im Februario, auch zuweilen im Martio, nachdem es warm ist, geschiehet,

nach

nach derselben erholen sie sich alsobald wieder, und werden fett.

Der Gestalt nach ist er länglich vom Leib und Kopff, jener ist mit so kleinen Schuppen begabet, daß man sie kaum siehet, auch deßwegen nicht allezeit hinweg thut, wann man ihn in der Speiß geniessen will, auch hat der Kopff vor andern Fischen etwas besonders, massen dieser Fisch alle zum Leyden Christi gebrauchte Instrumenta, wie man meynet, in seinem Kopff hält, als ein Creutz, Lantze, Hammer, Negel, Kelch, und was dergleichen mehr innen befindliche Stücke.

Sie werden sowohl in Ströhmen und Flüssen, als in den Teichen gefangen, selten aber in Meeren. Diejenigen, die man in den Teichen findet, sind bißweilen besser, als die Fluß-Hechte, denn sie haben da bessere Nahrung von dem wohl-schmeckenden jungen Karpffen-Laich, davon werden sie gar fett und groß, und bißweilen so starck, daß sie 10. 12. 14. biß 16. Pfund und noch mehr wiegen, und ihre Köpffe wie die kleinen Kälber-Köpffe sind.

Die Hechte erreichen ein sehr hohes Alter, und meynen einige, daß sie über hundert Jahr alt werden, welches aber nicht so gar leicht zu beweisen. Herr Lehman gedencket in sei-

seiner Speyerischen Chronick, daß 1497. im Schwaben-Land ein grosser Hecht bey Heylbrunn in einen stehenden Wasser sey gefangen worden, der einen kupffernen Ring umgehabt, in welchen mit Griechischen Buchstaben gestanden: Ich bin der erste Fisch, der in dieses Wasser ist gesetzt worden, von den Händen Friderici II. Röm. Kayser, im Jahr nach Christi Geburt 1230. Ist also dieser Fisch 267. Jahr in diesen Wasser gestanden, er ist neunzehen Fuß, oder etwas mehr als drey Männer lang gewesen, man führte ihn nach Heidelberg, woselbst Churfürst Philipp auf seiner Tafel davon gegessen, und erstreckte sich sein Gewicht auf 350. Pfund.

Die Natur und Eigenschafft der Hechte bestehet vornehmlich in 2. Stücken, nehmlich in der Lebhafftig- und Gefrässigkeit; Jene erhellet unter andern daraus, daß es in Engelland insgemein zu geschehen pfleget, daß die Leute, welche diese Fische feil haben, dieselbige am Bauch aufschneiden, um das Fette, nach welchen sie æstimiret werden, zu weisen, und öffters auch wiederum zunähen, und sie in das Wasser werffen, wann sie dieselbige nicht verkauffen können; Dir ungemeine Gefressigkeit aber ist daher abzunehmen, weilen die Hechte je zu Zeiten, gantze junge Gänß,

Hund, Kätzlein, auch verschiedene andere grosse Fische (ausgenommen Persinge, an die sie sich wegen ihrer spitzigen Flossen nicht wagen dörffen) anfallen und verschlingen, ja ihres eigenen Geschlechts nicht verschonen.

Es werden sonsten die Hechte unter die gesundesten Strohm-Fische gezehlet, haben zwar ein härtliches, doch dabey weisses und verdäuliches Fleisch, dahero man solche auch denen Krancken zu essen erlaubet, das delicateste an ihnen ist die Leber, und das Schwantz-Stück.

Von den Karpffen.

Der Karpff ist einer unter denen bey uns und fast in gantz Teutschland bekanntest- und gemeinesten Fischen, fast mehr dick oder bauchigt als lang. Der äusserlichen Form nach, den Schleyen-gleichender Fisch, mit grossen und starcken Schuppen besetzt, am Munde haben sie zwey Knäbel-Bärte; der Rücken ist von Farbe danckel, die Seiten gelblich, der Bauch weiß. Man unterscheidet sie nach ihren Wohnungen, und also hat man Strohm-Karpffen, See-Karpffen, und Teich-Karpffen, es gibt auch etliche, so mit Flecken äusserlich am Leib gezeichnet sind, welche man Spiegel-Karpffen nennet; Diese Arth der gespiegelten Karpffen, fängt man

viel in Franckenland, in der Donau aber mehr schwartze; insgemein hält man die Strohm-Karpffen vor besser auch schmackhaffter als die Teich-Karpffen.

Nach der Grösse und Alter sind es Saamen-Karpffen, welche annoch in ihren Wachsthum begriffen; die allerbesten sind, welche einen gelben und harten Bauch haben, einen kurtzen runden Kopff, und schwartzlich über dem Leib sind. Wenn sie aber grosse Bäuche zeigen, und so man sie darauf drückt, Gruben behalten, erkennet man sie vor schlecht; hat man sie aufgerissen, sind sie an Gedärmen, Blutfliessen und Wammen zu erkennen, welches aber gar leicht, und einen jedweden bekannt. Des Nachts sind sie mit den Netzen am besten zu fangen, denn da stehen sie nicht, wie am Tage. Sie halten sich gerne in laimichten, schlammichten, und lettichten Gründen auf, es muß aber der Boden nicht gar zu niedrig seyn, sonst bekommen sie einen moderigten Geschmack; mit den Angeln kan man sie nicht leicht fangen. Das beste Stück ist übrigens an einen Karpffen der Kopf; hingegen das schlechteste der Schwanz, als der gar zu viel Gräten hat; sind darneben eine gesunde Speise und geben gute Nahrung. Jedoch muß man darinnen Ziel und Maas zu

ge-

gebrauchen wissen, sonst vermehren sie gar sehr den Schleim im Geblüte.

Von den Karauschen.

Die Karauschen ist ein Fisch so hier in Francken, nicht sehr bekannt, dahero wird er mehrentheils in Sachsen in denen Karpffen-Teichen mit gefangen, sie gleichen an Grösse und Gestalt den jungen Karpffen, jedoch sind sie etwas breiter, und von Farben weißlicher, haben auch den Rücken mit stärckern Stacheln besetzt. Sie sind ein wohlgeschmacker zarter Fisch, und wollen ihrer viele sie vor noch gesünder halten als die Karpffen. Man glaubt von ihnen, daß sie eine Sorte Fische seyn, so aus Vermischung mit den Karpffen gezeuget werden. Sie haben ein süsses und zartes Fleisch, aber dabey sehr viel Gräten, sie werden entweder gebraten oder gebacken, gemeiniglich aber mit einer Kümmel-Brühe zugerichtet.

Die Karauschen haben die Laich-Zeit mit andern Fischen, im Mertz und April gemein, und können in Hecht- und Forellen-Teichen am besten genutzet werden. Sie besaamen sich leichtlich; wann sie laichen, liegen sie beysammen. Es geschiehet öffters, daß einige, die sich nicht gar wohl

auf

auf die Karpffen-Bruth verstehen, von der Aehnlichkeit, der Karauschen betrogen, werden, und sie an statt der jungen Karpffen mit in die Teiche werffen. Sie sind auch einiger massen vor Raub-Fische mit zu achten, und wollen sie einige in den Karpffen-Teichen ungern leiden.

Von den Kaul-Perschen.

Dieser Fisch hat seinen Nahmen daher, weil er rundlich und nach dem teutschen kaulicht ist. Sie erlangen niemahls die Grösse eines Haupt-Stock-Porsches, sondern die meisten sind Fingers lang, die Grösten einer Spanne, selten darüber. Der Leib ist gantz mit Schuppen begleitet von Farben gelblicht, mit schwartzen Puncten; der Bauch aber ist weiß. Die Stacheln auf den Rücken sind nicht weniger steiff und scharff. Die Kaul-Persche hält man noch vor gesünder, als die andern Persche. Wenn sie im Winter unter Wegs geführet werden, so frieren sie gantz steiff, und scheinen todt. Legt man sie aber in kalt Wasser, so tauen sie wieder auf, und erhohlen sich also, daß man sie noch lebendig absieden kan. An einigen Orten nennet man sie auch Kaul-Häuptlein.

Von den Lachsen oder Salmen.

Dieses ist der edelste und köstlichste unter den Fischen, starck vom Leibe, zierlich geschuppet: Der Rucken ist dunckel-Purpur, auf den Seiten aber lichter und gläntzend mit schwärtzlichten Puncten hin und wieder besetzt. Am Bauche aber ist er gantz weiß, hat an denselben, wie auch auf den Rücken, etliche starcke Floß-Federn am Kopff aber auf jeder Seite vier Blut-rothe Kiefen. Der Mund oder Rachen ist klein, die Zunge, weiß und Knochen-hart; Es halten sich zwar die Lachse meistentheils im Meere auf, jedoch werden sie auch biß weilen in andern starcken und Schiff-reichen Flüssen gefangen. Insonderheit fängt man sie in der Elbe, in Sachsen und bey Bitterfeld in der Mulde, wo ein Lachs-Fang ist, sonderlich aber bey Dessau, ingleichen in der Oder. Das Fleisch der Lachse wird vor eine besondere Delicatesse gehalten, und siehet etwas röthlich aus. Sie werden so wohl im Früh-Jahr als auch im Herbst gespeiset. Die man im Früh-Jahr fängt und speiset, werden insgemein die Rosen-

Lachs-

Lachse genennet, weil man sie zu der Zeit, da die Rosen blühen, fänget.

Sie werden so wohl frisch gespeiset, als auch in Saltz eingesprengt und geräuchert. Wenn sie, ehe sie gesotten, gar zu roth aussehen, so ists eine Marque, daß sie in Saltz eingesprenget.

Das Fleisch am Lachsen ist feist, wohl-schmeckend, dem Magen bequem, und sehr sättigend, wenn man aber dessen zu viel geneust, so erwecket es mit seiner Fettigkeit einen Eckel, darauf zuweilen ein Fieber folgt. Es dienet also nicht vor schwache und kränckliche Leute, weil es hart-dauig und bey ihnen leicht Blehungen und dick Geblüte verursacht.

Ihre Laich-Zeit währet länger, als aller bekannten Fische, indeme sie von Laurentii biß Michaelis streichen und laichen.

Einige halten den Lachs vor einen Raub-Fische mit; andere aber bezeugen das Widerspiel, und meynen, es würde in ihren Magen nichts, als ein zäher gelber Schleim, und nie Fisch, wie bey andern Raub-Fischen, gefunden. Das Weiblein ist gesprengter und schöner als das Männlein, es ist ihm

auch das untere Maul mehr übergebogen, hat grosse Augen, und beyderseits zwey Nasen-Löcher neben einander; Er ist eines harten Lebens, daß auch das Hertz etliche Stunden, nach dem es aus den Fischen genommen worden, sich beweget. Nach Johannis fangen sie an ihr Leib-färbige Couleur zu verlieren, und werden alsdann weisser, und auch überhaupt geringer. Die jungen Lächslein, wenn sie nur sechs oder sieben Zoll lang, werden für die delicatesten gehalten, die sich nur eine Zeitlang in den Ströhmen aufgehalten, werden auch für besser gehalten, als diejenigen, die lang darinnen gewesen, indem sie durch die lange Arbeit sehr mager werden, wie sie denn auch gegen die Laich-Zeit kupfferne Flecken bekommen, welche die Engelländer mit den Finnen der Schweine vergleichen, und von solchen Kupffer-Lachsen sich enthalten.

Von dem Lachs-Fohren.

Die Lachs-Fohren sind viel grösser, als die Forellen, sintemalen sie bißweilen die Länge einer Ellen erreichen, hat rothe Flecken

ecken auf der Haut, ein fettes röthliches Fleisch wie der Lachs. Sie halten sich mehr auf in den Land-Seen, als in Flüssen. Uberdem sind sie viel fetter als die Forellen, kurtz, sie sind wie Lachse und gleichsam zwischen Forellen und Lachsen in der Mitten.

Es sind diese Fische, weil sie wegen ihres vielen Fettes gar leicht einen Eckel erregen können, insgemein denen Febricitanten von den Medicis verbotten.

Es werden die Lachs-Fohren mehrentheils wie die Lachse zubereitet, aus dem Saltze gesotten, und hernachmahls mit Essig verspeiset.

Sie haben ihren Strich im November, und werden von Michaelis biß Weynachten gefangen. Es gedencket auch der Herr von Hochberg, in seinen adelichen Land-Leben einer andern Art Fische, die mit den Lachs-Fohren einige Gleichheit und Aehnlichkeit haben sollen, die er Sämlinge nennet. Es sollen dieselbe nicht so scheckigt seyn, wie die Lachs-Fohren, der Rücken braun, die obern Flossen mit den Schweiff blaulicht, und der Bauch mit den untern Flossen weiß und gelblicht. Sie würden

an etlichen Orten in frischen kalten und steinigten Teichen erhalten, und selten über zwey Pfund groß.

Von den Krebsen.

Der gröste Unterschied der Krebse bestehet in der Grösse, nach welcher einige groß, die andere mittelmäßig, die dritte klein sind; die Mittelmässigen aber behalten den Preiß, indem das Fleisch der Grossen hart, die Kleinen aber allzu mühsam zu essen. Sie werden so wohl in Ströhmen und Bächen, als auch in Seen und Teichen gefangen. Es giebt deren allenthalben sehr viel, und sonderlich in der Niederlaußnitz, wie auch in der Donau, Werre und Alt-Mühlen-Fluß, welche letztere insonderheit hier zu Land sehr berühmt sind, und zwar in specie die sogenannten Zwie-Häutigen. Die Bach-Krebse sind überhaupts denen Strohm-Krebsen vorzuziehen, indeme die erstere, wann sie gesotten, schwartz-röthlicht, die letzten aber liecht-roth oder roth-gelblich scheinen.

Die Krebse sind dem Temperament nach kalt und feucht, und daher etwas hart zu verdauen, wenn sie aber einen gesunden

Magen antreffen, und wohl verdauet werden, geben sie starcke Nahrung. Man glaubet, daß sie den Lungensüchtigen dienen, den schwachen Augen aber schaden.

Betreffend die Eigenschafften dieser unblutigen Thierlein, gehöret hieher vors erste, daß sie immermehr hinter sich, als vor sich gehen, zum andern, daß sie gegen die Schweine eine hefftige Antipathiam oder von Natur eingepflantzte Feindschafft haben, also gar, daß in der Marck-Brandenburg diejenigen Leute, welche Krebse auf einen Wagen führen, bey Nacht-Zeit Wächter bestellen müssen, so Aufsicht haben, daß nicht etwan ein Schwein unversehens durch den Wagen durchschlieffet. Dann wann nur dieses geschiehet, so stehen alle Krebse davon ab; so gar sehr sind die Krebse den Schweinen zuwider.

Es giebt auch noch einige andere Arten von Krebsen, als da sind die edle Krebse, und Stein-Krebse, die ersten trifft man mehr in lauffenden Flüssen und Seen an, die letztern aber mehr in steinigten, kleinern und stehenden Bächen und derselben Löchern.

Weilen

Weilen auch die Krebse unter den Fischen vor Raub-Thiere mit zu achten, als thut man solche selten zu andern Fischen in die Teiche, indeme sie alles was sie bezwingen können, auffressen, doch müssen sie auch öffters der Fische Beute seyn, insonderheit wenn sie weiche Schalen haben.

Wie es übrigens mit deren Fang beschaffen, auch wann sie am besten zu speisen, haben wir schon droben in dem Capitel von Krebsen weitläufftiger erzehlet. Dahero wird solches allhie zu wiederhohlen nicht nöthig seyn.

Von den Neunaugen.

Die Neunaugen sind bey uns in Francken wenig bekannt, ihre Nahmen haben sie daher, weilen sie auf jeder Seiten neun nach der Reihe gestellte Augen oder Röhrlein haben, dadurch sie das eingesogene Wasser wieder auslassen. Sie werden in der Oder gefangen, wie auch in Liefland, Pommern und Bremen, insgemein sind sie einen Fuß lang, sonderlich bey Hamburg giebts viel grössere, welche daselbst eingebraten, in Essig gelegt, und zu uns heraus unter dem Titul eingelegten Bricken in Väßlein über-

sendet werden. Man kan sie auch räuchern und also verschicken.

Die frischen siedet man entweder aus dem Saltze oder in einer schwartzen Brühe; oder man brätet sie auf dem Roste, welche Zubereitung dann die beste und gesündeste, wiewohl man diese Fische unter die Gesunden gar nicht zehlen kan. Daher kommt es, daß diejenigen, so einen kalten Magen haben, den Geschmack der in Essig eingelegten Neunaugen biß auf den andern oder dritten Tag im Aufstossen verspühren; Hieraus ist nun gar leicht zu schliessen, daß die Neunaugen oder sogenannten Bricken unverdaulich seyn müssen.

Man fängt sie gemeiniglich an Ufern mit Reussen zwischen zwey Zaunen des Nachts, denn sie wollen immer zu dem Ufer, da macht man ihnen Zäune vor, die forne gegen den Strohm weit, und hinten gegen dem Ufer an die Reussen liegen, und spitzig sind, daß sie also zwischen den Zäunen in die Reussen lauffen.

Von den Nörflingen.

Der Nörflingen giebts zweyerley Sorten; einge haben, wenn sie gekocht sind, ein

ein gelblichtes, andere aber ein weißlichtes Fleisch. Sie sind am Rücken röthlich, und am Bauch weißlicht, mit breiten Schuppen bedeckt, sie fressen Mücken und Fliegen, und werden bißweilen in die Teiche gesetzt zu den Karpffen. In Böhmen findet man sonderlich diese Fische, hier zu Land aber sind sie rar.

In Sachsen werden sie in der Augustus-Burg in Churfürstlichen Fisch-Haltern aus Curiosität aufbehalten, und mit Kälber-Geschlüncke und andern dergleichen gefüttert. Es ist gar artig zu sehen, wann der über sie bestellte Fisch-Wärter mit seinen Glöckgen anfängt zu läuten, so kommen alle die Nörflinge zu ihrer Fütterung herzu geschwommen.

Von den Orfen.

Der Orfen seynd an der Coleur zweyerley, rothe und weisse, die rothen werden gemeiniglich in Schloß-Gräben, Spring-Brunnen, und in der nahe an den Häusern gelegenen Teichen zur Ergötzlichkeit der Augen eingesetzt, die Weisen aber werden mit denen Karpffen untermengt, die rothen seynd nicht so gewachsig als die weissen.

Es ist der Orf ein süsser jedoch weicher Fisch, und wird mit den Karpffen in der Güte, doch nicht in der Menge verkaufft. Er nähret sich bloß von Mucken und Schnacken, doch weilen er auch den Fisch-Rogen angehet, so muß er von den Bruth-Weyhern bleiben.

Sonst taugt er in alle Teich und Weyher mit eingesetzt zu werden Wann es ein wenig warm ist, so stehen die Orfen gleich ab, dieserwegen soll man ihn bey der Ausfischung wohl in frischen Wasser auswässern, und nicht dicht zu Karpffen laden.

Zu Erziehung sicherer jungen Orfen-Bruth, sollen absonderlich bey der Herbst-Fischerey schöne Rögner ausgelesen werden, man darff aber solche über 8. Jahr nicht brauchen, dann in solchen Alter schlaget der Orf nicht mehr, oder doch, welches selten geschicht, wenig.

Von den Peißkern.

Die Peißker sind Fische einer Spannen lang, aber gebartet, wie die Schmerlen, und haben so viel Floß-Federn als die Gründlinge. Der Rücken ist Aschen-färbigt,

bigt, mit vielen Puncten und Querstrichen überzogen, auf beyden erscheinet längsthin ein weißliche und dunckel-rothe Linie. Der Bauch ist weiß, und mit gelben Tipffeln und Flecken eingesprengt. Wann man sie in ein Glaß setzet, und nur schlecht Wasser darauf geust, so sollen sie ohne andere Speise drey gantzer Monate leben können.

Sie halten sich mehrentheils in schlammigten Wassern und Sümpffen auf, und bekommt man deren viel in der Marck Brandenburg, ingleichen in der Nieder-Laußnitz. Der Herr von Hochberg machet in den andern Theil seines Adelichen Land- und Feld-Leben ein sehr schlechte Beschreibung von den Peißkern. Es heißt daselbst, sie wären schlechte und verächtliche Fische, oder vielmehr Würmer, die allein von den armen Mann zur Speise gebraucht werden könnten, sie sehen fast aus wie die Blindschleichen, ausser, daß sie kleiner, schwärtzer, und scheckigter wären, sie kröchen in die todten Pferde-Köpffe hinein, wenn man dieselben ins Wasser legte, so, daß sie in kurtzer Zeit gantz voll würden, und wann man sie heraus hebe, könnte man sie alle bekommen.

Ob nun wohl alle diese Sachen schlechten Appetit erwecken können, so ist doch gewiß, daß sie der gemeine Mann an denjenigen Orten, wo man sie in grosser Menge fängt, mit Lust verzehret.

Die Steinbeisser sind fast den Neunaugen gleich; sie führen den Nahmen wegen ihren anbeissenden Arth, denn wo sie nur einen Stein und dergleichen antreffen, hängen sie sich an, und ziehen mit ihren weiten Spuhlwurms Maul, wie ein Blut-Igel, an sich, sie stecken meistentheils in den Quellen unter den Steinen. Ihr Fang geschiehet wie bey den Schmerlein, sie halten sich auch meistentheils zu denselben, nur daß sie im Früh-Jahr, wenn sie streichen, in grosser Menge mit ihres gleichen gehen, biß nach der Laich-Zeit, darnach gehen sie wieder mit andern Fischen.

Von den Perschen.

Dieses ist einer von den bekanntesten und delicaten Fischen, der nicht allein allhier in Francken, sondern auch andern Orten zur Gnüge, so wohl in Ströhmen als Teichen gefangen wird, sie sind mehrentheils

schwartz-braun, unterhalb aber bleich-gelb, so ist auch die obere Helffte ihrer Augen schwartz-braun, die andere Helffte Gold-gelblicht, und die Mitte aber sahe gantz schwartz; die stachlichten Schwäntze und Flossen ziehren die schöne schwartze hin und wieder stehende Flecken, sonderlich die auf den Rucken in die Höhe stehen, wann Zorn vorhanden; hingegen bald wieder einfallen, wann der Zorn vergangen.

Sie haben ein weisses und zartes Fleisch, welches etwas härtlich ist; es schickt sich also sehr wohl, daß man sie in Essig, wie einige andere Fische, mit einlegen kan.

Man hält sie vor gesunde Fische, dahero sie auch den Sechswöchnerinnen zur Speise erlaubet werden.

Es giebt Persche von der grössern und kleinern Gattung, einige sind fast einer Ellen lang, wie die mässigen Karpffen; wann sie jemand mit ihren auf den Rücken habenden sehr scharffen Stacheln verwunden, heilet solches ungern. Sie werden mit unter die Raub-Fische gezehlet, und fressen nicht allein allerhand Fische, sondern auch Krebse, die weichschälig sind, verschonen

auch ihres eigenen Geschlechts nicht, dahero werden sie ihrer Rauberey wegen nicht leichtlich in die Teiche zu andern Fischen gethan. Sie verzehren andere, und werden auch hingegen wieder von den Hechten verschluckt, gegen die sie sich so gut, als möglich, mit ihren Stacheln wehren, die sie in die Höhe strecken, daß sie sich nicht so gar leicht an sie machen; sie werden auch mit Netzen, Reussen, Garn-Säcken, und Stell-Wathen, wie die andern, gefangen.

Die Perschen sind übrigens das gantze Jahr hindurch gut zum verspeisen, ausgenommen im Mertz und April, da sie ihre Laich-Zeit zu haben pflegen, am allerbesten aber sind sie im Monath Augusto.

Von den Schmerlen.

Die Schmerlen sind kleine Fischgen, etwas kleiner noch, als Grundlinge, und werden in hellen, klaren, und harten Wassern im Gebürge, und Vogt-Lande, und der Orten herum sonderlich gefangen. Gemeiniglich sind sie Fingers lang, jedoch auch kleiner und grösser. Der Rücken ist dun-

ckel

ckel und getipffelt, der Bauch aber weißlich, vom Munde hangen ihnen vier Circi herab wie ein Bart, selbige können sie lang und kurtz machen, fast wie die Schnecken ihre Hörner. Der Floß Federn sind sechs, und die am Schwantz ist nicht gespalten, sondern gestutzet. Sie haben ein feistes Fleisch, und fischentzen nicht, sondern sind vortrefflich vom Geschmack, leicht zu verdauen, und geben gut Geblüthe, deßwegen sie auch wohl zuweilen den Febricitanten und Kindbetterinnen vergönnet werden.

Von den Sandern.

Dieses ist ein länglichter und mit rauhen oder scharffen Schuppen bedeckter Fisch, aus einen Hecht und aus einen Parsch gleichsam zusammen gesetzt, denn der Kopff ist schmal, nach Art der Hechte, der übrige Leib aber gleichet einem Parsch.

Er wird zuweilen einer Ehlen lang, ist auf dem Leibe mit schwartzen Flecken eingesprengt, und hat grau-blaue Floß-Federn. Im April laichet er/ hernach wird er wieder fett, und ist fast das gantze Jahr hindurch gut.

Sein Fleisch ist weiß, wohl geschmackt, und gibt gute Nahrung; Wiewohl die grossen etwas hart-dauig, so spühret man an denen kleinen dergleichen nicht, sonderlich sind die Schwäntz derselben untadelich; Man richtet sie zu wie die Hechte und Parsche; man kan sie auch, wenn man will, wie die Hechte einsaltzen und räuchern; hier zu Land bekommt man derselben wenig zu sehen, sondern die mehristen werden in der Oder und Spree gefangen.

Von den Schleyen.

Diese sollen ihre Benennung haben von den schlammichten Wasser, in welchen sie sich aufzuhalten pflegen; Der Grösse und äusserlichen Proportion nach, kommt dieser Fisch keinem gleicher als den Karpffen, ausser daß die Schleyen überaus klein: Ihre Haut ist schlüpfferig und dicke, daß sie unter die glatten Strohm-Fische mit-passiren können; die Farbe ihrer Haut ziehet auf schwartz-gelb, die Floß-Federn aber sind blaulicht, und um die Augen einen rothen und nit gelben Circkel, wie die Karpffen, hat; Sie wachsen sehr geschwinde, und kommen

bald

bald zu ihrer gehörigen Grösse, wozu denn ohne Zweiffel hilfft, daß es ihnen nie an Nahrung mangelt, sintemalen dieselbe der Schlamm und Moder im Grund ist, dergleichen Oerter in Teichen, Seen und Strömen er zu seiner Wohnung mehrentheils erwählet. Sie laichen einmal um Ostern, und noch einmal, wenn der Roggen und Waitzen blühet; man fängt sie fast in allen Wassern.

Sie sind eben nicht gar wiederlich vom Geschmack, vielmehr ist ihr Fleisch süßlich und angenehm, dannoch geben sie keine gute noch reine Nahrung, sondern wenn sie nicht recht gesäubert, und wohl zubereitet werden, können sie bey schwachen Personen leichtlich ein Fieber verursachen.

Sie kommen gar selten auf vornehme Tafeln/ sondern der gemeine Mann pflegt sie mehrentheils zu speisen. Sie schmecken sehr nach Schlamm, und müssen daher, ehe man sie kocht, mit Aschen und Saltz wohl abgerieben werden; die Fischer können sie vielmals mit den Händen aus dem Schlamm ziehen. Sonst sind sie besser mit Hamen, als Garn oder Reussen zu fangen, doch kriechen sie zur Laich-Zeit noch eher in die

Reussen. Man hat sie gerne in den Teichen bey den Karpffen, darinnen viel Schlamm ist, damit sie den Karpffen einen Weg durch den Schlamm machen, daß sie durchgehen können, indeme sie die Art der Schweine an sich haben, welche continuirlich wühlen, wenn sie in Schlamm sind.

Mit den Hechten halten die Schleyen verträgliche Freundschafft, und das vielleicht darum, weil die Hechte, wann sie verletzt oder versehret werden, sich an die Schleyen anreiben, und vermittels ihres Schlamms wieder heilen, dahero es dann kommen mag, daß die Hecht, welche sonsten alle andere Fische anzugreiffen und zu verschlingen gewohnet sind, doch allein die Schleyen, gleichsam zu Wiedervergeltung und Erkänntlichkeit für hiebevor geleistete Gutthaten verschonen, u. ihnen kein Leid anthun; ja es sollen nicht allein die Hechte, sondern auch sonst noch viel andere Fische ihre Verwundungen durch den Schleim der Schleyen ausheilen, also gar, daß die Schleyen, ohne Zweiffel dieser Ursach halber, insgemein aller Fische Aertzte genennet werden.

Die Leute pflegen sich der Schleyen bey der Gelbsucht zu bedienen, und binden

sie

sie unten auf die Fußsohlen, worinnen ihr Medicinischer Gebrauch übrigens bestehet/ wird der Leser in den Medicinischen Büchern zur Genüge sehen können; die beste Zeit solche zu essen ist der Brach-Monath.

Von den Welßen.

Der Welß ist einer der grösten Ström-Fische/ und gleichet seiner äusserlichen Gestalt nach etwas der Quappe, seine Haut ist glatt und schlüpfferig, zuweilen auch mit dunckel-gelben Flecken eingesprengt, der Kopff ist groß, das Maul ist weit, mit vier Bärten, die Kinbacken sind voll scharffer Zähne, den Raub desto vester zu halten; sonst hat er sehr kleine Augen, von Farben weiß, mit einen schwartzen Apffel, und neben den Augen erscheinen ein baar Circi, wie Hörner, der Bauch ist gantz gelblich, der Floß-Federn sind 7. und auf jedweder Seiten 4. Kiefen.

In dem Oder-Fluß fänget man zuweilen Welße, die zwey oder mehr Ehlen lang sind. Er füllet seinen Bauch mit kleinen Fischen ohne Unterscheid an, auch schonet er der grossen nicht, die er zwingen kan. Er lai-

laichet im Junio, und wird sonderlich in der Oder, fast das gantze Jahr durch mit den Netz und mit der Angel gefangen.

Die Welße sind fett, weich, schlüpffrig, und nicht ohne Unrath, also, daß man sie nicht eben unter die gesündesten Speißen rechnen kan, vom Geschmack aber sehr gut, und daher nahrhafftig, insunderheit die Jungen, welche noch nicht drey Pfund haben/ die gar grossen aber sind schwer zu verdauen, und fast dem Rind-Fleisch gleich. Die jungen siedet man mehrentheils aus einer gelben und gewürtzten Brühe ab, mit Petersilge, wie die Aal und Quappen. Das weisse Marck so durch den Rückgrad gehet, soll man als schädlich, ehe man sie kochen will, heraus nehmen und wegwerffen.

Aldrovandus erzehlet von denen in der Donau und andern gar grossen Strömen wohnenden und sechs Ehlen langen Welßen, daß sie auch die durchschwimmende Pferde zuweilen bey den Schenckeln anfassten und ersäuffeten; Ja, daß ein Welß einen Knaben, welcher sich bey Preßburg in der Donau gebadet, erwischet, ihn hinunter gezogen, und gefressen. Wie nun dieser Welß

auf

auf Befehl des Ertz-Bischoffs zu Gran, wenig Tage hernach gefangen und aufgeschnitten worden, hat man verschiedene Stücke von dem gefressenen Knaben in seinen Eingeweide gefunden.

Denckwürdig ist was Gesnerus von den Welßen schreibet: Daß, als ein Burger in Reuscheu unter andern Fischen auch zwey gar kleine Welße gekaufft, sie wegen der Seltsamkeit in Straßburg in seinen Teich gelassen, und sie 36. Jahr darinnen sitzen blieben, so sey der eine sieben und einen halben Schuh lang worden, und das Haupt wo es am dicksten, habe man mit einen dritthalb Schuh langen Faden umfassen können; Der andere aber sey viel kleiner geblieben, der grosse habe allerley Fische gefressen, ausser keinen Karpffen, den er weder lebendig noch todt angegriffen, des Winters habe man nie gesehen, daß er etwas gefressen habe. Die Bärte oder Härlein, die er ums Maul hat, sind ihm alle Jahre abgefallen, und wieder aufs neue, wie dem Hirschen sein Gehörne gewachsen.

Von den Weiß- und Wetter Fischen.

Die Weiß-Fische sind jederman bekannt, und gar verachtete Fische, sie werden auch Rothäuglein genannt; sie werden allenthalben in den Teichen und Strömen, nebst andern Fischen mitgefangen; sie stehen geschwinde ab; Ihr Fleisch schmeckt gar fischentzend, es sind viel Gräten darinnen, und haben gar einen weichlichen Geschmack, daher sie auch gar selten auf die Tafeln der vornehmen Herrn gesetzt werden. Die gemeinen Leute aber, die die andern nicht bezahlen können, müssen sich an diesen begnügen lassen. Weilen sich diese Fische gewaltig mehren, setzt man sie gern in die Persch-Forellen- und Hecht-Teiche, da sie denn diesen Fischen zur Speiße und Nahrung dienen müssen.

Die Wetter-Fischgen aber sind gantz kleine Fischgen, die etwan des Gliedes eines Fingers lang, und manche auch etwas länger sind. Man fängt sie in den Teichen, da man sie mit einen gantz subtil-geflochtenen Drath, der in höltzerne Rahmen eingefasst, auf-

auffängt. Sie werden hernach mit einer Butter-Brühe zugerichtet, und entweder mit Löffeln, oder doch sonsten Bissen-weiß verzehret. Sie werden auch sonst Butter-Fischgen genannt, oder was sie sonst nach den Unterschied der Oerter vor unterschiedene Namen haben. So bald sie aus dem Schlamm kommen, stehen sie ab.

Von den May-Fisch.

Dieses ist ein schleimichter Fisch, und an wenigsten Orthen, ausser um Franckfurt herum, bekannt, allda man ihn in Monath May fängt, von Gestalt ist er lang und der Rücken dunckel, die Seiten Silber-färbig und der Bauch gantz weiß, wird mit grossen Hamen gefangen, auch das gantze Jahr hindurch nicht gesehen, ausser in obigen Monath, daher er auch den Namen hat, deßwegen denn von seiner Laich wenig kan berichtet werden; So man demselben speisen will, muß man ihn vorhero wohl abschleimen, alsdenn mit einer guten Butter-Brühe zurichten und verzehren.

Von allerhand ausländischen- und See-Fischen und zwar erstlich:

Von den Hausen.

Dieses ist ein See-Fisch, hat keine Beine noch Gräten, wovon er auch den Namen hat, er wird auf 24. biß 26. Schuh lang, und auf 4. Centner schwer; sein Kopff ist groß, breit und gewichtig, der Rachen ist weit, die Haut rauch, der Rücken ist mit einer grossen Menge kleiner stachlichter und spitziger Schuppen besetzt; Er ist so fett, als wie ein Schwein, und von Natur sehr schüchtern. In den Moscowitischen Seen ist er am gemeinsten, doch werden deren auch in Ungarn und der Donau zur Genüge gefangen. Hat ein schleimig Fleisch, süß und ungeschmack, von diesen Fisch kommet der Fisch-Leim oder die sogenannte Hausen-Blase, welche gut zu erweichen und zum zertheilen dienet, wird auch zu unterschiedenen Pflastern genommen.

Von dem Hering.

Dieses ist ein bekandter und nützlicher Fisch, der von vielen roh oder eingesaltzen mit grossen Appetit geessen wird, und in der Fasten-Zeit in manchen Ländern das Beste thun muß, ist an sich selbst ein Schaar-weiß streichender Fisch, dem einige so gar, wie den Bienen, einen König zueignen, als der am Kopff, an Floß-Federn und am Schwantz hoch-roth seyn, und auf den Rücken schwartze Flechen haben soll. Sein Vatterland ist eigentlich die Englischen und Schottländischen Küsten, als woselbst die grösten und fettesten Heringe anzutreffen, sonderlich gegen Nordfolck und Jarmuth, wie nicht weniger auf den Schleßwigischen, Hollsteinischen, Mecklenburgischen, Dänischen, Schonisch- und Norwegischen Küsten gefangen, die aber kleiner und magerer seyn, als die Englischen. Insonderheit haben nunmehro die Holländer diese Herings-Fischerey auf das höchste gebracht, als dieselbige auf den Englischen und Schottischen Küsten, fast allein ungestöhrt zu treiben, die Freyheit haben, auch solche unversehrt zu conserviren alle mögliche Sorgfalt anwenden.

Zum Fang des Herings bedienet man sich gewisser Fahrzeuge, so Buysen genennet werden, deren jede 50. 60. biß 100. und mehr Tonnen trägt; sie lauffen um Johannis, als um welche Zeit der Hering in die Höhe zu schwimmen, und Schaar-weiß zu streichen beginnet, mit vielen andern Böthens- und Fahrzeugen aus den Häfen von Dort, Rotterdam, Delfft, Schiedam, u. s. w. und einigen andern geringen Orthen aus. Sonst gehet der Hering dem Liecht sehr nach, gibt auch zugleich selbst zu Nacht-Zeit einen Glantz von sich, daß auch die Lufft davon erleuchtet wird, welches daher die Einwohner Herings-Blick zu nennen pflegen, wodurch sie aber ihren Strich verrathen, daß sie um desto eher bemercket, und gefangen werden können, wie denn auch die Fischerey zu Nacht-Zeit verrichtet wird, mit grossen Netzen von 50. biß 55. Wänden, 1000. biß 1200. Schritte lang, so auch nur auf einmal aufgezogen werden können, da man denn 3. 4. 5. ja 10. biß 14. Last Heringe auf einen Zug zu fangen pflegt. Sie werden hierauf alsbald zu Schiff mit Meer-Saltz eingepackelt, und müssen zum wenigsten 10. Tage im Päckel liegen, ehe sie zur

Verspeißung können gebraucht werden, da sonst, wenn sie zu zeitlich, und ehe sie das Saltz recht durchgearbeitet, geessen werden, dem Magen beschwerlich seyn, und Fieber erregen sollen, zu dem Ende denn auch in Hamburg vor Johannis kein Hering angenommen wird.

Man hat sonderlich drey Haupt-Gattungen von Heringen, als der Maickens-Hering, der am ersten gefangen wird, und das zartest- und fetteste Fleisch hat, ohne Küt oder Eingeweide; hiervon werden zuweilen die ersten Tonnen zu 50. 60. Thaler, ja Anno 1678. ward eine halbe Tonne vor 36. Thaler verkaufft, und hat man doch 48. Thaler daraus gelöset. Zum andern, den Vollen-Hering, so um Bartholomæi gefangen wird, und den Bauch voll Rogen oder Milch hat. Zum dritten, den Brand-Hering, der dem vollen gleich, ausser, daß er später ankommt, und fest gepackt ist, daß er nicht umgepackt, sondern nur mit einen neuen Pöckel versehen werden darff. Der Hohl-Hering, so lang, schmahl, und mager ist, und unter den ächten Heringen gefangen, wird vor einen untüchtigen Fisch gehalten, und gar nicht begehret.

Im Schleßwigischen, Hollsteinischen, Mecklenburgischen, und da herum, weil daselbst die Distraction von Heringen, in auswärtige Gegenden in weniger Ubung, pflegt man sie mit etwas Saltz anzustreuen, und nach zwey Tagen im Rauch zu hängen, hernach unter den Namen der Picklinge zu verkauffen; zuweilen werden sie auch nur an der Lufft gedörret, oder über Kohlen auf den Rost gebraten. Wie denn auch die Holländer den Hering, den sie nach Bartholomæi auf den Englischen Küsten bey Jarmouth fangen, und der zum Einsaltzen nicht mehr tüchtig geachtet wird, mit sich nach Holland nehmen, und räuchern, oder den Jarmouthern verkauffen, die solchen hernach auch räuchern, und den sogenannten Englischen Peckling daraus machen.

Man hat sonst zweyerley Sorten von Picklingen, als (1) Stros-Picklinge, die in Stroh-Körben aus Holland im Frühling anhero gesandt werden. (2) Speck-Heringe, die viel fetter, unter denselben sind die Englischen am fettesten, weilen sie von guten Heringen gemacht werden. Nächst denen sind die von Kiel, von Stralsund, und andern an der Ost-See gelegenen Städten, wel-

welche von dar in Kisten zu uns verführet werden.

Die Picklinge sind ungesünder, als die Peckel-Heringe, sintemalen sie schwer zu verdauen. Wenn sie öffters genossen werden, verursachen sie gelbsüchtige und verbrandte Feuchtigkeit im Leibe, und verderben das Geblüt. Einige essen die Picklinge roh, doch sind selbige gesünder, wann man sie auf den Rost erwärmen läst, und mit Butter bestreicht. Im Sommer isset man sie zum Sallat.

Die Heringe sind dem Geschmack nach gar angenehm, sonderlich gebraten, alsdann auch, wenn sie mässig genossen, nicht gar ungesund. Was aber die eingesaltzene Pickel-Heringe betrifft, so können sie nach der Wässerung eben wie die frischen gebraten und gesotten werden, aber den delicaten Geschmack der frischen erlangen sie nicht.

Die meisten Peckel-Heringe werden vom Pöbel also roh gegessen, aber wenn man das Fleisch von den Gräten abmacht, zerschneidet, und mit Essig, Oel, Pfeffer, Aepffeln und Zwiebeln zubereitet, so wird eine schmackhaffte Speise daraus.

Von den Schollen.

Sie werden auch Halb-Fische oder Plat-Eiß genennet, weil sie dünne und gleichsam getheilet scheinen. Es sind deren von unterschiedenen Geschlecht, einige schuppicht, andere aber glatt. Die oberste Seite an ihnen ist dunckel oder Erdfarbe, mit rothen Flecken, die unterste aber weiß. Es tretten diese Fische gerne in die Meer-Busen der Ost- und Niederländischen See.

Die frischen Schollen werden bey uns nicht zu Marckte gebracht, sondern müssen aus den See-Städten verschrieben werden. Die in der Lufft gedörreten kleinen sind sehr gemein, die grossen und fleischigten aber etwas rarer. Die truckenen müssen vor ihrer Zurichtung eine lange Zeit in frischen Wasser eingeweichet werden, daß sie mürbe werden, hernach richtet man sie mit Schotten, oder Erbsen, oder wie man will, zu.

Von dem Stockfisch.

Ist ein bekandter Fisch, welcher häuffig um Norwegen gefangen, aufgedörrt, und zu uns gebracht wird, wird bißweilen

zwey

zwey oder drey Ellen lang, ist auf den Rücken schwärtzlich, oder schwartz-grau, wie die Esel, an Seiten aber und am Bauch Silber-farbe. Wenn er quer durchgeschnitten wird, so gläntzet sein Fleisch neben den Ruckgrad in Finstern, sie werden auch an obigen Ort gerissen, eingepäckelt, und also zu uns, unter dem Titel Laberdan versendet.

Der gedörrte wird bey grossen Packen von den Hamburgern, Bremern, Lübeckern, in Teutschland geschickt, absonderlich geschicht grosse Handlung darmit an die Catholische Oerter; die mittelmäßigen sind die besten, und werden bey hundert Pfund weise verkaufft.

Dieser Fisch versteckt sich des Sommers im Sande, da er als dann schwehr zu fangen ist, hat ein zart gesundes, weiß, safftiges unb nahrhafftes Fleisch. Gedörtet ist er sehr hart, so, daß man ihn, ehe er angerichtet wird, erst bläuen, und im Wasser weichen muß.

Insonderheit wissen die Bremer, Holländer und Hamburger, und die andern Anwohner der Ost-See, den Stockfisch im

Ko-

Kochen eine angenehme Zärtlichkeit, und eine schöne Weisse zu geben.

Von den Stöhren.

Dieses sind zwar eigentlich See-Fische; jedoch gehen sie auch nach dem süssen Wasser gar sehr; sonderlich im Früh-Jahr, so, daß sie auch bißweilen in der Elbe, Oder, Donau, Rhein, die Weichsel und dergleichen gefangen werden. Sein Fleisch ist weiß, gelinde, nahrhafft, dem Munde lieblich, und dem Magen angenehm.

Der Leib des Störs ist lang-rund, aber dabey fast dreyeckigt, indem der Bauch flach, und der Rücken spitzig ist. Von Farben ist er dunckel, der Rüssel lang, die vier Kiefen jeder Seiten sind mit einem harten Deckel verwahret. Er hat gar keine Augen, und sein Mund stehet am Untertheil des Rüssels gantz rund, und stets offen, ohne Zähne, mehr zum Saugen als zum Kauen bequem. Vor demselbigen hangen gleichsam zur Beschützung vier Zasern, als ein doppelter Bart, und seine Floß-Federn sind weißlich, zwey sitzen neben den Kiefen, zwey am Bauche, und eine auf den Rücken, nicht weit

vom

vom Schwantze. Er ist nicht über und über mit Schuppen bedeckt, sondern hat nur den Rucken lang hin etliche gar harte. Vom Kopff lauffe durch den Rücken biß an den Schwantze eine Senne Fingers dick, zu Befestigung des gantzen Fisches, daher selbige Senne insgemein Stärcke genannt, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausgerissen wird.

An. 1712. sind deren im Monath May über 128 Stück nur allein vor Breßlau gefangen worden, da der gröste sechs völlige Ellen, und der kleinste nicht über eine halbe Elle groß gewesen. Man macht hier zu Land eben keine sonderliche Delicatesse daraus.

Es soll übrigens der Stöhr einen gar harten Schlaff haben, und im Schlaff oben schwimmen, wie ein Stück Holtz, daß man ihn leicht bezwingen und etwa mit einen Strick binden, auch alsdenn nach Gefallen übermeistern kan. Sonsten wird er gemeiniglich mit grossen, starcken Netzen, wie man zu den Hirschen und wilden Schweinen zu gebrauchen pfleget, gefangen.

Von

Von den Sardellen.

Dieses sind kleine Fischlein, welche häuffig in dem Mittelländischen Meer, sonderlich um die Insul Sardinien, von welcher sie den Namen haben, gefangen, in kleine Fäßgen eingesaltzen, und alsdenn weit und breit verführet werden, wiewohl deren Stelle heutiges Tages viel tausend Fäßgen anderer dergleichen unter Spanien und Franckreich auch so gar bey Norwegen gefangen, und auf eben diese Manier eingesaltzene Fische vertretten müssen.

Sie sind ungefähr 5. Zoll lang und einen breit, in Gestalt eines kleinen Herings, mit Silber-färbigten Schuppen.

Von dem Black-Fisch.

Wird von andern auch Black-Kittel oder Meer-Kittel genennet.

Diese Fische werden am allermeisten in Franckreich und Italien angetroffen, allwo sie sich gerne an Gestaden derer Meere in Löchern aufhalten. Ihr Leben bringen sie nicht gar hoch, und nicht leichte über zwey Jahr. Sind sehr fruchtbar, und vermehren sich sehr starck, verändern offt ihre Farbe,

be, nach Unterschied des Wassers, worinnen sie stehen.

Dieses ist was besonders von ihnen, daß, wenn etwa das Weiblein beleidiget wird, das Männlein ungesäumt zu Hülffe kommt; wird das Männlein aber beleidiget, so ist das Weiblein so untreu, läst das Männlein stecken, und salviret sich mit der Flucht.

Sie werden auf eine besondere Art gefangen: Man nimmet ein Weiblein von diesen Geschlechte, hänget es ins Wasser, etwa an einer Säume, so dann kommt das Männlein aus Liebe, hänget sich an das Weiblein, wird also mit samt den Weiblein heraus gezogen.

Seine Länge ist offt ein biß zwey Ellen lang, und mit einer weissen, dünnen, glatten Haut bedecket, wiewohl sein Fleisch nicht gar gesund, und schwehr zu verdauen ist, auch dannenhero viel Blehungen causiren und ein grobes Geblüte machen; Doch sind sie besser gesotten, als gebraten, sonderlich, wann sie vorhero wol geschlagen, und wie Stockfische gebläuet werden.

Von dem Schellfisch.

Dieser ist eine kleinere Sorten vom Cabliau, ohngefehr zwey Spannen lang, wiewohl auch einige die Länge einer Ellen erreichen. Im Finstern gläntzen sie gantz lichtweiß fast über den gantzen Leib, welches gar artig anzusehen.

Von den Murenen.

Dieses sind gewisse See-Fische und von mancherley Ort, an manchen Orten werden sie auch Moränen genennet.

Die mehristen findet man ohnweit den Pommerischen Städtlein Werben: in einer See Maduje genañt: An Gestalt sind sie fast dem Lachs gleich, nur daß sie weisser, und nicht bunt gefleckt seyn, auch mehr und grössere Schuppen, als derselbe, haben. Sie werden eben so gegessen, als der Lachs, sind ihm am Geschmack sehr gleich, aber noch delicater, werden auch eben so geräuchert, als der Lachs, wann man sie essen will, schneidet man sie auch in solche schmale Stücklein, welche man roh, oder auf den Rost gebraten essen kan.

Hernach findet man in etlichen Seen eine mittelmäßige Art, welche so groß sind, wie die Lachs-Föhren, oder Forellen, aber gestaltet, wie ein grosser Hering, und gantz weiß, daß ihnen die Schuppen als Silber scheinen.

Drittens in etlichen Seen, die noch kleiner, als die vorigen, eben so gestaltet, und so groß, als ein Hering, doch fast noch ein wenig grösser, auch sonst eben so weiß, als die Mittelmässigen. Diese werden insonderheit in einer See gefangen, die Politze genannt, so im Arnswaldischen Creyse an der Pommerischen Gräntze liegt. Zum Vierdten findet man sie in unterschiedlichen Seen in der Neumarck, als in Hermsdorffischen See, der grosse Wutzlau genannt, Lochstatschen, und im Dolgischen, die Lippe genannt.

Am Geschmack sind so wohl die mittelmässigen, als kleinern Arten den Forellen ähnlich, aber delicater; wobey zu mercken, daß sie insgemein je kleiner, je wohl schmeckender sind, sie haben keine Gräten, ausser dem Rückgrad und Gerippe, so, daß man das Fleisch nur abstreiffen und sicher essen kan, denn wenn dasselbige abgerissen,

bleiben alle Gräten und Rippen am Ruckgrad sitzen. Man hält sie für die delicatesten Fische unter allen.

Da sonsten die meisten Fische in Frühling laichen, laichen die Murenen im spaten Herbst, ohngefehr drey Wochen nach Michaelis, von Simon Judä biß Martini; sie laichen nicht bey Tage, sondern in der Nacht, werden alsdenn mit einem kleinen Netze, so zwey Fischer treiben, des Nachts gefangen, da man sie denn mit grosser Lust wie lauter blanck Silber oder Diamanten schimmern, und sie untereinander winden siehet.

Die Zubereitung dieser Fische, bestehet gröstentheils darinnen, daß sie schlecht aus Wasser und Saltz gekochet, und wenn sie erkaltet, mit Essig genossen werden; da sich denn befindet, daß ihr Fleisch nicht allein weiß, zart und angenehm, sondern auch einigen Forellen ziehenden Geschmack habe, und sie also unter die Lobens-werthe Fische mit gezehlet werden. Uberdem saltzet man sie auch ein, und schläget sie in Fäßlein, als wenn es kleine Hering wären. Einige werden auch geräuchert, aber daran ist nicht viel gesundes.

Von

Von den Sprotten.

Unter diesen Namen wird ein kleiner geräucherter Fisch von Hamburg zu uns gebracht, welcher nichts anders, als eine Gattung von den vorhergehenden Sardellen zu seyn scheinet. Es sind fett, wie die Speck-Pickling aber am Fleisch zärter, jedoch kan man sie deßwegen nicht viel gesünder rechnen. Viele essen sie roh, aber auf den Rost gewärmet, sind sie bequemer, und etwas gelinder. Wann sie alt geworden, nehmen sie wegen ihrer Fettigkeit einen sehr seltsamen, und wiederlichen Geschmack an, ärger als die veralteten Picklinge.

Von den Zungen oder Zungen-Fisch.

Diese gehören mit unter die flachen Meer-Fisch, von Gestalt, und gleichet einer Zunge oder Fußsohle, daher er auch den Namen bekommen. Er ist länglich, platt, dunckelgrau auf den Rücken, und weiß auf den Bauch, wie die Flindern oder Plattfische, mit einen geschobenen Maul ohne Zähne, von unterschiedener Grösse, die in den Ocean biß über eine Elle erwächst, gewöhnlich einer halben Ellen lang.

Ihr Aufenthalt ist das Meer, sie tretten aber bißweilen in die Flüsse. Ihr Fleisch ist gesunder, nahrhaffter und lieblicher als der Schollen, und wird in Holland und Franckreich so hoch gehalten, daß man den Fisch daher das Meer-Huhn nennet.

Sie werden trocken abgesotten, und entweder mit etwas Meel bestreuet, in Butter gebacken, oder mit einer Citronen- oder sauern Zwieffel-Brühe begossen: oder wann sie gebacken die Gräten daraus gethan, das Fleisch auf einer Glut-Pfanne in Wasser mit etwas Saltz nachmahls gelind aufgekocht, und mit Citronen-Pommerantzen- oder Wein-Beer-Safft besprengt. Sie kommen selten frisch zu uns, wohl aber gedörret, da sie denn gleich den Schollen zugerichtet werden.

Von den Butten.

Ihre äusserliche Gestalt zeiget gnugsam, daß die Meer-Butten den Schollen nahe verwandt, nur, daß jene dicker oder fleischigter, und auf der weissen Seite, mit kleinen Flecken besetzt, hergegen längst den Rücken etwas schärffer anzufühlen sind, im übrigen findet sich zwischen ihnen eine ziemliche

Gleichheit. Sie sind, eben wie die Schollen, nicht alle einerley Gattung. Es werden zu uns gebracht 1.) frische Butten, deren etliche groß, einige klein, jene mehrentheils aus der West- und diese aus der Ost-See. 2. Rigische Butten, welche von Riga aus Liefland zu uns gebracht werden. Diese können wegen ihrer grossen Fettigkeit anders nicht, als durch das Räuchern erhalten werden. Durch sothanes Räuchern erlangen sie einen sonderbaren Geruch, welcher einigen wiederlich, andern über die massen angenehm ist, man findet ihrer viel, die den verlornen Appetit damit zu erneuren suchen, wann ihnen sonst nichts schmecken will.

Ihre Zubereitung erfordert nicht gar viel, sintemahlen sie, dafern sie ihre volle Fettigkeit haben, auf dem Rost nur warm werden dürffen. Im Fall sie aber durch lange Zeit, oder üble Verwahrung schon etwas vertrocknet wären, muß man sie vorhero eine kleine Weile in schlecht Bier einweichen. Die Flundern sind eine Gattung von Butten, welche in der Ost-See bey Dantzig gefangen, und geräuchert zu uns verführet werden. Sie sind etwas grösser,

als die Riegischen, und ihr Fleisch läst sich gar leicht von den Gräten ablösen.

Von den Dorsch.

Wird in der Ost-See gefangen, und hat in allen an derselben gelegenen Städten grossen Ruhm, ist auch in der That einer mit den zartesten Meer-Fischen. Der frische Dorsch ist so gemein, als der eingesaltzene oder gedörrte, welche beede dennoch jenen an Gütigkeit sehr viel nachgeben. Es scheinet nicht anders als eine kleine oder vielleicht die kleineste Art Cabliau zu seyn. In Preussen führen sie den Namen Pomucheln.

Von den Rachen.

Der Rachen ist ein flacher knorpelichter See-Fisch, nicht groß vom Leibe, aber mit breiten Flügeln, und einen langen Schwantz versehen; auf denselben, wie auch auf den Rücken längsthin ist er zum wengisten mit einer Reyhe Stacheln besetzt, von Natur sehr fruchtbar, und vergleichen sich die Eyerstöcke der Weiblein mit den Hühnern, also daß zugleich grosse und und kleine Eyer darinnen, und zwar in Men-

ge zu

ge zu finden, welche auch in solcher, und der Grösse nach, wie bey den Hennen geschiehet, von ihnen gebohren werden.

Nun wollen wir auch kürtzlich, und zwar zum Beschluß mit wenigen den Wallfisch und dessen curieusen Fang den geneigten Leser hiermit erzehlen und beschreiben, nicht zweifflend, es werde solches gütlich aufgenommen werden.

Es sind aber die Wallfische sehr grosse Thiere, werden nicht aus Eyerchen, wie die andern Fische, sondern von Saamen, wie bey denen vierfüssigen Thieren gezeuget, weswegen sie auch Belluæ marinæ heissen, ohne Zweiffel, weil sie in Hervorbringung ihrer Jungen eben denen wilden Thieren nachahmen.

Ferner haben diese nicht, wie andere Fische, Gräten, sondern rechte Beine und Knochen, auch haben diese eine Lunge, da man bey den andern Fischen keine finden kan. Ihr Fleisch ist von deren vierfüssigen Thieren ihren Fleisch fast gantz nicht unterschieden, weswegen bey einigen Gelehrten die Frage: Ob man an den Tagen, da man Fische, aber kein Fleisch essen darff, auch mit guten Gewissen vom Wallfisch essen könne?

Ihre Köpffe sind auch gleich angewachsen, da hingegen andere Fisch-Köpffe, wie man siehet, nicht so angewachsen, sondern sie haben Kiefen oder Fisch-Ohren, haben auch Gehirn, hingegen wird er gleichfalls mit einem Rüssel gemahlet, welches nicht an dem, doch auf den Kopffe hat er eine Röhre, so da die verdauete Speise und Wasser wieder ausspritzet. Die Röhre dienet auch darzu, um desto mehr Lufft zu schöpffen.

Hierinne kommen nun alle Arten derer Wallfische überein, so mit einem Worte Ceti genennet werden.

Unter solchen ist der erste und gröste, so gleichfals zu teutsch Wallfisch genennet wird, zu Latein aber ist er von allen andern mit den Namen Balæna unterschieden.

Dieser

Wallfisch Balæna

Ist von ungemeiner Grösse, daß er wie der Elephant auf Erden, wohl im Wasser den Preiß behalten wird. Man hat wohl ehe welche gefangen, so 20. biß 30. Ellen lang gewesen.

Anno CHRISTI 1532. ward ein todter Wallfisch ausgeworffen, so halb im Meer und halb am Ufer noch lag, und gleichwohl ein gut Stück Ufers einnahm.

Wie sie ihren Schwantz bewegen, so regieren sie das Meer, so gar, daß er denen kleinen Schiffen grossen Schaden damit zufügen kan. An. 1545. wurde in Pommern bey Greyphswalde ein kleiner Wallfisch gefangen, so 34. Fuß lang war, dennoch hatte er in seinen Magen eine grosse Menge Fische, so nicht verdauet, unter welchen zwey Lachse jeder einer Ehlen lang, annoch lebendig waren. Hat auf seinen Rücken einen grossen Buckel, womit er eben von anderen Wallfischen unterschieden wird. Oben auf den Kopff hat er eine Röhre, so zwar nicht herfür gehet, sondern es scheinet nur, als hätte er im Kopff ein mittelmässiges Loch, im übrigen hat er auf den Buckel viele Floß-Federn.

Ferner hat er auch einen Bart, so von beyden Seiten des Ober-Kinnbackens herab hanget, fast zwey Hörnern gleich; Diese Art Wallfische kommen nicht so offt, als die andern an die Ufer, oder sonst, wo es nicht sehr tieff ist; bleiben derowegen mitten

im Meer, wo es am tiefffsten ist; es müste denn seyn, daß er verfolget, oder anderer Ursachen halber an das Land getrieben würde.

Der eigentlich sogenannte Wallfisch, Balæna, bey denen Spitzbergen ist von andern Wallfischen dergestalt unterschieden, daß er andere Floß-Federn und Zähne hat, massen die Zähne im Munde nicht einmal Zähne zu nennen, sondern es sind fast solche, in Gestalt breiter Bleche, nur daß sie, mit vielen Haaren bewachsen sind, woraus das Fischbein gemacht wird. Etliche haben ein recht rauhes, andere hingegen ein gantz glattes Fell, und sind die rauhen insgemein viel grösser, als die glatten. Auf den Rücken hat er keine Floß-Federn, am Kopff hingegen sind, der Grösse nach, proportionirte Floß-Federn, so mit weissen und schwartzen Strichen recht schön marmelirt sind. Der Schwantz stehet bey ihnen nicht in die Höhe, sondern ist in der Breite; ist 3. biß 4. Klafftern breit.

Der Kopff macht an der Grösse den 3ten Theil des gantzen Leibes aus. Ferner an den Lefftzen, oben und unten, hat er kurtze Haar, seine Lefftzen aber selbst haben 2.

Krümmen, so ein Lateinisch V. præsentiren; Gleich vorne an der untersten Lippen ist eine Höhle, in welche sich der oberste Schnabel wie ein Messer in die Scheide stecken kan; Viele sagen, daß er durch dieses Loch das Wasser an sich ziehe, und sehr hoch wieder aussprütze. Die Zunge sitzt unten im Rachen gantz fest, wird von denen Fischern weggeworffen, da hingegen der Schwerdt-Fisch sehr begierig darnach trachtet, welcher allein um der Zunge willen den Wallfisch tödtet.

Oben auf den Kopff ist ein erhobener Buckel, zwischen denen Floß-Federn und Buckel, nahe am Ende der obern Lippen, siehet man seine Augen, welche nicht viel grösser als Ochsen-Augen, so Augen-Lieder und Hacken haben; Der Kopff und Leib ist etwas breitlich, die äusserste Haut ist wie ein Pergament so weich; unter dieser ist noch eine, so aber viel weicher, und folgends keinen Schutz wider das Hauen des Schwerdt-Fisches, oder das Stechen derer Lantzen verschaffet.

Die Farb ist nicht einerley, massen viele sprencklicht, und an dem Leibe weiß, andere aber Kohl-andere Bley-schwartz

sind,

sind, auch trifft man welche an, so am gantzen Leib weiß zu seyn pflegen.

Unter der dicken Haut, hat es den Speck, unter diesen das Fleisch, welches sehr hart, und gar nicht zu geniessen, ohne das am Schwantz, so noch einiger massen zu geniessen stehet.

Dieses am Schwantz stehet, wie gedacht, noch einiger massen zugemessen, die Knochen sind fest und hohl, wie bey denen Thieren auf dem Lande. Die Unter-Lippen bestehen aus zwey Knochen, so wie ein halber Mond aneinander stehen, deren einer zwantzig Ehlen ist, grösser und kleiner nach Proportion des Fisches selbsten. Sein Rachen ist der Grösse nach erschrecklich, kan ihn auf 5. biß 6. Klafftern weit aufsperren; hat wie gedacht keine Zähne, man kan auch nicht eigentlich wissen, wovon er fett wird, oder wovon er lebet.

Im Sommer nimmt er seinen Cours gemeiniglich nach Westen bey Alt-Grünland, und alsdenn wieder nach Osten, nach den Spitzbergen zu, um eine leidliche Kälte zu suchen.

So groß der Fisch, so klein ist gemeiniglich seine Tapfferkeit, wenn er eine kleine

Cha-

Chaloupp e siehet, gehet er durch; in der Noth aber, achtet er solche im geringsten nicht, und schläget manchmal sie in tausend Stücken. Haben viel Läuse, so in der Gestalt so groß wie die Krebse sind.

Wann sie sich paaren wollen, suchen sie zwischen den Eißbergen eine stille See, das Weiblein erhebet sich dann aufs Wasser, und wird alsdenn von den Männlein lieblich umarmet. Das Weiblein bekommt gemeiniglich zwischen October und Jenner ein- oder höchstens zwey Junge, so in der Grösse einer Kuh zu seyn pflegen. Die männliche Ruthe des Wallfisches, ist 7. biß 8. Schuh lang, wo sie laicht, ist der Leib gespalten, daß sie solche alldort verbergen kan, das Weiblein aber hat nebst den Geburts-Glied zwey Euter, womit sie ihre Jungen säuget, diese verbergen sich stets unter ihrer Mutter Floß-Federn, (von welchen sie auch nicht ehe kommen, biß sie entwehnet) ist aber Gefahr vorhanden, nimmt die Mutter ihre Jungen in den Rachen, und gehet damit hindurch.

Die kleinen Wallfische werden um den Nord gar häuffig gesehen, man æstimiret sie aber nicht, wann man nur grosse haben kan.

kan. Sie sind auch gefährlicher zu tödten, massen diese viel geschwinder, als jene. Die Spitzbergischen Wallfische, sind an der Grösse unterschiedlich, da manche 50. biß 200. Schuh lang. Man kan den Wallfisch auf eine Meil Wegs Wasser blasen hören, noch viel weiter als man ihn sehen kan, am allerstärckſten aber bläset er, wenn er verwundet ist, da er seine gröste Macht versuchet, da dessen Blasen nicht anders scheinet / als grosse Wellen auf den Meer, ob das Meer gleich noch so stille ist. Des Wallfisches Geschwindigkeit kan man hier auch leicht wahrnehmen, daß er zuweilen so schnell lauffet, als ein Vogel flieget, daß einem die Haar zu Berge stehen möchten. Wenn der Wallfisch Wasser bläset, höret er nicht, und ist um solche Zeit am besten zu schiessen. Die Wunden, so er im Speck krieget, heilen von sich selber, daß es ihm nicht schadet.

Nach diesen kommt das Wall-Schwein oder grosse Meer-Schwein, welches die andere Art von Wallfischen. Hat den Namen von seinen Rachen, welcher sehr groß, und dessen gantzer Leib rund ist, nicht sehr dick. Er ist ein grosser See-Fisch, dessen

Leib

Leib wie ein Delphin formiret ist, jedoch, wohl zwantzig mal so groß, insonderheit am Bauch. Sein Haupt ist Spiegel-glatt, und ohne Schuppen, auf den Rücken schwartz, unten am Bauch röthlicht, und an der Seiten blaulicht. Er hat 40. grosse und scharff-schneidende Zähne. Seine Augen sind klein, der Schwantz noch länger als eine Ehle, und siehet wie ein halber Mond. Sein Geburths-Glied, (wenn es ein Männlein) ist länger als zwey Füß; Der Fisch wieget über 1000. Pfund, hat sehr breite und spitzige Zähne, zwischen ihm und dem Wallfisch ist eine grosse Antipathie, massen das grosse Wall-Schwein mit seinen starcken Zähnen den Wallfisch hefftig nachsetzet. Zu der Zeit, da der Wallfisch von dem Meer-Schwein verwundet, oder nur verfolget wird, so schreyet der Wallfisch nicht anders, als wie ein Ochs, so von den Hunden verfolget wird. Eben dieser Fisch treibet die Wallfische an das Land, daß eben durch deren Hülffe die Wallfische also an das Ufer getrieben werden, als wie hier auf Erden die Hunde das Wild in die Netze zu treiben pflegen.

Nach diesen ist die Wall-Sprütze, so die drit-

dritte Art von Wallfischen, wird deßwegen so geheissen, weil er viel Wasser in die Schiffe spritzet/ daß sie offtmal versincken und verderben müssen. Hat Zähne wie Sägen, gehet in seiner ersten Jugend zuvor in kleine Wasser, bis er solches erst gewohnet werde. Nach diesem, wenn er erwachsen, gehet er in die See hinein, ja in die tieffste Wasser, da er denn seine Lust in Versenckung der Schiffe büsset.

Gesnerus gedencket, daß er einsten 4. solcher Wall-Sprützen gesehen, deren jeder eine solche Menge Wasser aussprützte, daß ein jeder mit leichter Mühe ein Schiff hätte versencken können.

Diese drey Arten sind die allergrösten, die das Meer so bewegen können, als ob ein grosser Sturm-Wind wehete, absonderlich ist es erschröcklich zu sehen, wann das Wall-Schwein die Wallfische grausam verfolget.

Nach diesen kommen etwas kleinere, unter welchen ist auch das Delphin, kleine Meer-Schwein, massen es einen Rüssel gleich den Schweinen hat, auch sehr fett und speckhafft ist; Seine Geschwindigkeit ist sehr groß, ja fast unglaublich, daß er wohl der geschwindeste unter denen Fischen genennet wer-

werden kan. Dieser Fisch liebet sehr die Music, feine Leute, auch absonderlich seine Jungen. Die Liebe vergessen sie auch im Tode nicht, massen wenn einer unter ihnen stirbet, berichten einige glaubwürdige Scribenten von ihnen / daß etliche ihn an das Ufer weltzen; andere hingegen halten so lange Wacht, daß der Todte nicht etwa beschädiget werde, biß er von Menschen begraben wird. Dieses vergelten ingleichen die Fische an denen in der See umgekommenen Menschen, welche sie gleichfalls bewachen, biß sie von andern begraben werden; werden im Mittel-Meer gefunden; lassen sich wohl essen, führen viel Saltz und flüchtiges Oel.

Noch eine andere Art Meer-Schwein ist, so zu Latein Phàcena genennet wird, ist dem vorigen in Fettigkeit und Gestalt allerdings gleich, nur daß dieses an der Grösse etwas kleiner als jenes zu seyn pfleget.

Die sechste Art von Wallfischen, ist das Meer-Kalb, hat seinen Namen von dem Geschrey, weil es ein Geschrey wie ein Kalb von sich giebet; Ist viel kleiner als die andern oberzehlten.

Dieses könnte auch mit bessern Rechte mehr ein Amphibion, als ein Meer-Fisch genennet werden, massen es aus dem Wasser schläfft, auch an trucknen Orten hecket, nachmals führet es seine Jungen in kleine Wasser, alsdenn wieder in trockene Oerter, biß solche nach und nach zum schwimmen angewöhnet werden; Weil es aber mehr in Wassern als auf der Erde ist, auch seine Nahrung in Wassern suchet, als ist es unter die Wasser-Thiere, oder Fische zu rechnen.

Sie haben zu rechnen vier Füsse, da die hintern mehr denen Floß-Federn, als denen Füssen gleichen, wormit sie auch zu schwimmen pflegen. Der Kopff gleichet in allen einem Kalb mehr als einem Fisch, daß, wenn man ihm so schwimmen sehe, solte man es eher vor ein Kalb, so über das Wasser schwimme, ansehen, als daß man es vor einen Fisch halten solte. Ferner hat es nicht etwa Schuppen, wie andere Fische, sondern eine Haut mit Haaren besetzet; Es hat sehr scharffe Zähne, so zugleich zimlich spitzig, aber keine Ohren, sondern vielmehr Löcher, wodurch es dannoch hören kan. Hat eine sehr harte und undurchdringende Haut,

daß

daß auch nirgends kein Geschoß ihn was thun kan, man treffe es dann an die Schläffe, da es denn nothwendig seinen Geist aufzugeben gezwungen wird.

Die Natur-kündiger halten das Meer-Kalb vor dem Donner sicher, deßwegen denn auch ein gewisser Römischer Kayser stets eine Haut vom Meer-Kalb um sich gehabt, um von dem Donner, wovon er sich hefftig gefürchtet, sicher zu seyn.

Kein Thier aber soll gegen sein Weiblein grausamer, als eben dieses seyn, massen es sein Weiblein in kurtzer Zeit umbbringet, und wiederum ein anders suchet. Dieses aber wird ihm mit baarer Müntze bezahlet, denn die Fischer ziehen ein gleiches Fell an, liegen auf den Eyß, und schreyen wie das Weiblein vom Meer-Kalb, sodann kommt das Männlein, meynet es sey sein Weibgen, wird aber gar übel empfangen, und seines Lebens beraubet, (da sie denn ihrer Leichtfertigkeit halben hart gestraffet werden.)

Damit wir auch unserm Versprechen ein Genüge leisten möchten, zugleich des geneigten Lesers Curiositæt stillen, wollen wir hiemit den Wallfisch-Fang kürtzlich beschreiben:

Es sind aber vornehmlich die Holl- und Engelländer, Frantzosen, und von den Teutschen, die Hamburger und Bremer, welche sich auf diesen Fang begeben, und deßwegen besondere Schiffe ausrüsten. Diese bestehen insgemein aus Flügeln von 2. biß 300. Tonnen. Die Reder oder Ausrüster dieser Schiffe sind meist eine Gesellschafft von 8. 16. 32. oder mehr Persohnen. Wer von diesen den grösten Antheil hat, wird zum Buchhalter erwählet, und besorget nebst den Commandeur oder Schiffer alles zur Reise.

Insgemein tretten sie selbige im April an, und kommen im September oder October wieder nach Hauß. Wenn ihnen der Wind nicht gar zu wieder ist, so kommen sie innerhalb 3. Wochen auf die Höhe, von dem wüsten klippigten Lande Spitzbergen, daselbst fangen sie an, sich nach den Fischen umzusehen, kreutzen in der See umher, fahren aus einer Bucht zwischen den Eiß in die andere, und stellen ihrer Beute nach. Sehen sie in selbiger Gegend viel Weiß-Fische, (sind grosse Fische, an Grösse wie ein Bluts-Kopff, so versichern sie sich einen guten Fang, denn wenn diese ihre Nahrung finden, finden auch die Wall-

fische ihre Nahrung. Wo aber viel Saal- oder See-Hunde gesehen werden, ist solches eine Anzeigung, daß sich die Wallfische nach einer andern Gegend gezogen haben, weil sie, wie man sagt, des Wallfisches Speise verzehren, da denn solche kahle Speise die Wallfische meiden.

Als diese Fischerey anfänglich gesucht und erfunden ward, hat man sich alsbald am Lande bemühet, und Spitzenbergen entdeckt, so nunmehr gar weit befahren, aber noch nicht bekannt worden, ob es eine Insul oder festes Land seye. Damahls hat man allein den Fischen nachgetrachtet, die man vom Lande entdecken und sehen können, weil der Wallfisch-Fang in einer Hand war, und sie auch nach Nothdurfft zimlich fiengen; Nachdem aber die gute Nahrung männiglich in die Augen gefallen, und zwischen Nova-zembla und Freto Danis niemand ans Land kommen, noch auf 10. Meilen am Lande fischen durffte, so habens etliche gewagt, und den Fischfang in der weiten wilden See versuchet, der nunmehro so wohl angegangen, als der Fischfang bey dem Lande, welches gleichwol zu verwundern ist, weil man keinen Aecker werffen kan, sondern die gantze Zeit in

vier Monath lang für und für den Wellen folgen muß, weil auch das Meer und Gewitter daselbst extraordinair ungestümm, am meisten aber, weil man für den erschröcklichen Eiß sich ohn Unterlaß fürchten muß, welches in Norden und Westen mitten im Sommer (der aber nicht viel wärmer als hier zu Land der Winter ist) mehrmalen wegkommt, und also würde nicht viel fehlen, wenn eine solche Eiß-Scholle etliche Meil Wegs groß, von dem Winde wider das Schiff, oder das Schiff wider die Eiß-Scholle getrieben würde, daß nicht der ungezweiffelte Untergang des gantzen Schiffs, wenn es daselbst wie bey uns, Tag und Nacht gäbe, erfolgete. Aber das ists, das solche See-Fischerey, nächst Göttlicher Hülffe erhält, daß es daselbst in 4. oder 5. Monathen keine Nacht gibt, noch die Sonne bey hellen Wetter sich aus den Augen verliehret, also, daß man durch continuirliche Schildwache, den Steuermann für den ankommenden oder bevorstehenden Eiß allezeit warnen, und dieser Gefahr also entgehen kan. Es ist aber vorher zu wissen, daß der Wallfisch manchmal viel Wasser in die Lufft aus seinem Kopff bläset, welches man

wohl

wohl auf eine Meil Wegs hören kan, wie obgedacht, und wenn solches von einem Schiff vernommen wird, so ruffen die Leute überal: Fall! Fall! da fället denn ein jeder, vermöge seines Ambts, in eine ihm zugewiesene Chalouppe oder kleines Neben-Schifflein, deren eines nur mit 6. oder 7. Mann besetzet wird, welche so geschwinde rudern können, daß sie von den allerschnellesten Pferden nicht eingeholet werden möchten. So bald sie nun nahe genug zu einen Wallfisch kommen, præsentiret sich in der Chalouppe der Harpunier, in der lincken Hand hält er die Spitze der Harpune, und mit der rechten schiesset er sie dem Fisch in den Leib. Diese Harpune ist ein 2. oder 3. Fuß langes Eisen, das sich beugen läst, ferner mit Wieder-Haacken, als ein Flitsch-Pfeil, hinten ist ein höltzerner Stiel, samt einen dünnen Strick, von 5. biß 6. Klafftern. Wenn sich nun der Fisch verwundet fühlet, gehet er in die Tieffe des Meers, und nimmt die Flucht, sodann läst man ermeldten Strick folgen, an welchen noch 3. 4. oder 5. andere angeknüpffet, deren ein jeder 80. biß 100. Klafftern lang ist; So nun der Wallfisch gar weit und schnell fortschiesset, ist ein Mann verordnet, der ihm die Linie oder

Strick an der Harpune immer nachschiessen läst / wann ein Stück abgelauffen, so wird das andere wieder angeknüpffet, und hierzu werden auch die Linien aus andern Chalouppen offtmalen herzu gebracht, also, daß es ein Strick wird, der über 1000. Klafftern lang ist. Der Wallfisch aber ziehet die Linie so schnell fort, daß sie sich offt überschiesset, das Holtz der Chalouppen entzündet, und Lichter-lohe brennet, zu welchen Ende der Harpunier mit einen nassen Lumpen das Holtz der Chalouppen ohn Unterlaß bestreichet; Die übrigen Männer geben Achtung auf die Stricke, damit sie sich im Nachschiessen nicht verwickeln. Ein Steuermann stehet hinten, und regieret die Chalouppe, daß sie dem Strick nicht zur Seiten komme, sondern immer mit demselben in gerader Linie bleibe, sonsten könnte sie gar leichtlich umgeworffen werden, und alle Leute ersauffen.

Immittelst laufft der Wallfisch mit der Chalouppe so schnell fort als der Wind, daß einem die Ohren saussen. Wofern es möglich ist, so wirfft man die Harpune am nächsten bey die Blase-Löcher, oder in den Rücken, denn auf solche Weise wird der Fisch bald Blut in die Höhe spritzen, welches die gantze See um ihn her färbet.

Die

Die Harpune ist gemeiniglich aus dem besten Stahl gemacht, welches also temperiret, daß man es um einen Finger winden möchte, der Strick aber ist nicht an dem höltzernen Stiel, sondern an der Harpune fest gemacht, der Stiel fället bey solcher Begebenheit gemeiniglich weg, und alsdenn giengen wohl 1000. Thaler verlohren, weil man einen mittelmässigen Wallfisch so hoch æstimiret.

Die andern Chalouppen rudern inzwischen vor- an, und richten sich nach der Linie, welche bißweilen angezogen wird, wenn sie schlapp ist, damit sie nicht an einen Felsen unter dem Wasser verwickelen.

Offtmahlen begiebts sichs, daß der Fisch ein grosses Stück Eiß, so bißweilen etliche Meilen lang und breit ist, erlanget, darunter verbirget er sich mit grossen Fleiß, und alsdenn muß man die Linie bey Zeiten abhauen, welche manchmahlen aus 5. Chalouppen zusammengeknüpffet worden, und grosses Geld kostet. Hat nun das Eiß in der Mitten einige Löcher, so kan der Fisch darunter Lufft schöpffen, wo aber nicht, so muß er sich bald wieder hervor begeben.

Darauf wirfft man noch eine auch wohl 2. Harpunen auf ihn, inzwischen bläset er starck, biß er matt wird, denn spritzet er das Wasser in gar kleiner Quantität, welches ein Zeichen ist, daß er mit dem Tode ringet.

Wenn eine Harpune, wie manchmahl geschiehet, wieder aus dem Fisch sich reisset, oder von ihm abgeschüttelt wird, so sind schon andere Chalouppen bereit, die frische Harpunen werffen. Der erste, so ihn alsdenn wieder schiesset, der bekömmt ihn, ohneracht er schon von den vorigen Wurff in Todes-Zügen lieget. Bißweilen wird aus zwey Chalouppen zugleich geworffen, derselbe Fisch wird in zwey Theile getheilet, und bekommet jede Parthey die Helffte davon.

Wenn aber der geschossene Fisch aus der Tieffe des Meers, oder unter dem Eiß wieder hervor kommt, begegnen ihm die Chalouppen vielmahl mit Lantzen, und stechen ihn bey der Schaam, wo ihm der Stich gar wehe thut, die müssen aber gar nahe bey ihm seyn, dahero ihm der Fisch mit seinen Schwantz manchen harten Schlag versetzet, dann bey der Schaam thut ihn der Stich hefftig wehe, also, daß wenn er auch schon

schon todt, und an dieses Theil gestochen wird, zittert davon der gantze Leib.

Am Kopff achtet er der Harpune nicht groß, weil der Speck gar dünne auf den Knochen sitzet, deswegen giebt er auch, wenn er in Gefahr ist, lieber den Kopff als den Rücken zum besten, weil die Harpunen da ausreissen, und der Fisch durchgehet.

Am besten kan man den Wallfisch treffen, wenn er Wasser bläset, den (wie oben gedacht) machet er damit ein Geräusch, daß er das Schlagen der Riemen nicht mercket, und also die Harpune nicht alsobald fühlet. Sonsten aber wenn sie gantz stille liegen so horchen sie, und sind bald unter, bald ober dem Wasser, so, daß ihnen der Rück nicht gantz trucken wird, ehe man sichs aber versiehet, wirfft er den Schwantz in die Höhe, und wünscht gute Nacht.

Das Weiblein, (so andern dergleichen Thieren ganz zuwider, und grösser ist, als das Männlein,) wenn es trächtig, ist sehr schwer zu tödten, indeme es sich gar lange wehret. Wo viel kleine Eyß zusammen gedrungen, ist es auch schwer den Wallfisch

zu

zu fangen, denn er mercket alsobald, wo dieselbe liegt, und laufft dahin.

Er rinnet auch offt mit den Chalouppen an das Eiß, daß sie auf selbigen vielmahls in Stücken zersplittern. Wenns nun aber zum Lantzen kommt, so gebraucht man zweyerley Instrumenta, Wurff- und Stoß-Lantzen. Die Wurff-Lantzen sind etwas länger als die Harpunen, werden aber wie dieselben gebraucht, ohne daß diese nicht im Leibe stecken bleiben, weil sie keine Wiederhacken haben, und werden nur gebraucht, den Fisch durch viele Wunden matt zu machen, biß man mit Stoß-Lantzen an ihn kommen kan, als wormit sie ihn in den Leib hinein, nicht allein in seinen Speck, sondern gar durchs Fleisch und Rippen fahren, biß sie das beste Theil verletzet.

Und diß ist das Zeichen, daran sie es mercken, wenn nemlich das Blut aus seinen Lufft-Röhren heraus kömmet wie ein Strohm, und in grossen Stücken, wie ein Sitz-Küssen. Alsdenn lassen sie von ihm ab, denn der Fisch fängt sodenn an zu wüten und zu toben, daß die See wie ein Schaum davon wird, biß er sich zu todt geblutet hat.

Etliche

Etliche Wallfische blasen auch zuletzt, an statt des Wassers, Blut, und färben darmit die Männer in den Chalouppen gantz roth, als wann sie mit Farben angestrichen wären. Mit dem Wasser-Blasen wirfft der Wallfisch etwas Fettigkeit aus, welches die Vögel dort herum gerne fressen, und ihm deswegen bey etliche 1000. nachfolgen.

Es ist auch oben gesaget worden, daß, wenn der Fisch seinen Fang hat, er so denn mit seinem Schwantz oder Finnen gewaltig von sich schlage. Diß von sich schlagen aber ist viel ein grösser Werck, als daß es ihm jemand aus blosser Erzehlung einbilden kan, denn wenn er mit den Finnen wieder seinen Leib schlägt, so giebt es einen solchen Schall, daß man es auf eine halbe Meil Wegs hören kan.

Wann er aber mit dem Schwantz ins Wasser schlägt, so ist es anders nicht, als wenn ein grosses Stück Geschütz loß gebrennet würde.

Das Wüten und Toben des Wallfisches, wie auch das Fechten der Menschen, gibt so ein anmuthiges Spectacul, daß mans nicht satt wird anzuschauen, und bezeugen

die Schiffleute selbst, daß sie ihre Lust niemahls daran sättigen können.

Oeffters entwischet der Fisch mit etlichen Lantzen, so ihm im Leibe stecken, man hält aber dennoch immer hinter ihm an, zu solchem Ende hat eine jede Chalouppe Boden 7. Lantzen in Vorrath, welche er zuweilen alle auf seinen Leib führet, und wie ein grosses Stachel-Schwein daher treibet. Man muß aber wohl Achtung geben, damit von allen Chalouppen die Linien oder Stricke nicht abgehauen seyn, weil etliche Wallfische sincken, etliche aber dem Wasser gleich treiben, welches man so gleich nicht wissen kan. Die Feistesten sind nicht wie die Magern, wenn sie frisch getödtet sind, die Magern sincken alsobald nach ihrem Tode, kommen aber nach wenig Tagen wieder empor. Die Weil aber solte einem lang genug werden, wenn man offt darauf warten wolte, ehe sie wieder aufkommen, weil das Meer nimmer so stille ist. Wo es nun aber stille, von da treibet der Strohm die Schiffe mit dem Eise fort, daß man den Fisch andern gönnen muß, welche ihn nach etlichen Tagen todt finden.

Das ist also zwar der leichteste Wallfisch-Fang, aber eine rechte Manscherey, dabey es hefftig stincket; denn es wachsen weise länglichte Moden wie Regen-Würmer gestaltet, in ihren Fleisch, dieselbe sehen wie die glatten Spühl-Würmer im Menschlichen Leibe, und stincken sehr heßlich.

Je länger der Wallfisch todt auf dem Wasser liegt, je höher er auch treibet auf denselben; etliche treiben einen Fuß hoch, etliche auch gar auf die Helffte, und denn berstet er leicht, welcher einen harten Schlag giebt.

Wenn sich nun der Fisch todt gewütet, so wird seine Leiche mit einem Freuden- und Jubel Geschrey betrauret, darauf schneidet man ihm alsobald den Schwantz ab, und schleppet ihn mit 4. oder 5. Chalouppen nach dem Schiff, daselbst wieder an den Seiten fest gemacht, das Schwantz-Theil vornen, der Kopff aber hinten, alsdenn kommen die zwey Speck-Schneider, und schneiden den Speck loß, welcher unter der Haut, und über den Fleisch 6. 8. biß 12. Zoll dicke liegt.

Vors erst lösen sie ein grosses Stück bey den Augen am Ende des Kopffs, welches man den Kenter- oder Windel-Speck nennet, weil er gar hoch an einem Stücke, nehmlich rund um den gantzen Wallfisch, aufgewunden wird, und reichet gemeiniglich von dem Wasser biß an den Mast-Korb, woraus die Dicke desselben etlicher Massen zu erkennen; an diesen Kenter-Stuck wird ein dicker Strick feste gemacht, der unter dem Mast-Korbe feste ist, damit wird der Fisch gleichsam aus den Wasser gehalten, daß man dazu kommen kan. Von der Schwehre aber lencket sich das Schiff nach der Seite, da der Fisch liegt.

Alsdenn schneidet man auch andere grosse Stücke Speck, welche von zwey absonderlichen Männern, in kleine viereckigte Stücke, deren eines etwa einer halben Ellen lang, geschnitten werden. Beyderley Speck-Schneider haben Messer, so mit dem Stiehl fast eines Manns-Länge erreichen.

Gegenüber an der andern Seite des Schiffs, stehen noch 2. Männer, mit Messern, so etwa 5. Spannen lang, und schneiden diese viereckige in noch viel kleinere

Stücklein, lösen die Haut davon, und werffen sie ins Wasser. Wenn der Fische viel in der Nähe sind, so sparet man den Speck, klein zu schneiden, biß auf eine andere Zeit, wirfft ihn bey grossen Stücken ins Schiff, und eilet wieder auf den Fang.

Der klein-zerschnittene Speck wird durch einen langen Beutel, durch höltzerne Trichter, von gewissen Personen hinunter in das Schiff in die darzu mitgenommene Quartelen oder Fässer geschüttet.

Wenn der Speck auf einer Seite gäntzlich abgelöset, so wird das halbe Fisch-Bein oder die Baren in einen Stück loßgeschnitten, und in das Schiff gewunden, woran manchmal 50. biß 60. Mann genug zu thun haben, droben wird es in kleine Stücke zerhauen, und gesäubert, alsdenn winden sie gleichergestalt das Fisch-Bein von der andern Seiten in das Schiff, und wenn auch der Speck an derselben Seiten abgelöset ist, so lässet man das Aas treiben, welches von den Vögeln und Schnee-weissen Bären vollends aufgefressen wird.

Wenn die Schiffe ihre volle Ladung haben, oder nichts mehr fangen können, so kehren sie im Ausgang des Julii oder An-

fang des Augusti, nach Hauß, (denn sie können wegen der daselbst anfallenden Kälte nicht länger dauren) und bringet ein Schiff den Thran, von 1. 2. 3. biß 20. Fischen, manche auch wohl gar nichts mit; Und also kehren sie mit diesen Speck nach Hauß, darauf folget das Thran-brennen.

Vor diesen pflegten die Holländer den Thran in Spitzbergen auszubrennen, worzu sie zwey absonderliche Brennereyen hatten, wovon man auch noch jetzo allerhand Geräthe dort siehet.

Die Frantzosen hergegen brennen den Thran alsobald in ihren Schiffen aus, welches geschiehet, um so viel reinen Thrans mit zu bekommen, dann man kan mehr Thran lassen, wenn er rein ist, als wenn er noch im Speck sitzet. Allein dieses Ausbrennen ist höchst-gefährlich, indem solchergestalt verschiedene Frantzösische Grönlands-Fahrer zu Aschen verbrannt worden.

Die Hamburger aber und andere, achten es besser, daß sie den Speck in die Quarteln oder Fässer packen / darinn er gleichsam wie Bier gähret. Wenn sie nun mit

den Schiff vor die Thran-Brennerey kommen, welche um des üblen Geruchs gemeiniglich ausserhalb der Stadt am Wasser erbauet, so schütten sie den Speck aus den Fässern in einen grossen höltzernen Trog, aus demselben wird es von zwey Männern in einen grossen = nahe dabey stehenden eingemauerten Kessel gefüllet; Alsobald wird darunter ein Feuer angezündet, und das Fett ausgekochet. Wenn das Fett wohl ausgebraten, lässet man es durch ein grosses Sieb lauffen, welches auf einem grossen mit kalten Wasser biß zur Helffte angefülleten Trog ruhet, darinnen die unreine und blutige Brocken zu Boden sincken, der reine Thran aber schwimmet oben.

Wenn dieser Trog voll worden, so laufft die heisse Fettigkeit von demselben durch einen Canal in den andern, und wenn dieser voll, eben also in den dritten, und von dar in das Pack-Hauß, allwo es in Quarteln eingefüllet wird; Hat man nun 100 Quarteln mit frischen Speck von Wallfisch mitgebracht, so wird man insgemein 80. Quarteln reinen Thran daraus bekommen.

Einer von den grösten Gewinsten, den man von dem Wallfisch ziehen kan, ist das Fisch-Bein, von den See-Leuten Baren genannt, so rund herum wie eine Reyhe Zähne inwendig an den obersten Lippen sitzet, es ist braun-schwartz, oder gelbe von Farb, mit blauen Strichen bemahlet. Wenn es blau oder liecht-blau ist, so hält man es vor die Baleinen eines jungen Wallfisches; Bey etlichen Fischen liegt es in der Gestalt eines Schwerdts; bey andern aber wie ein halber Mond. An der einen Seiten des Mundes sitzen bey 250. Stück, und an der andern eben so viel; Sonsten sitzet es in einer platten Reyhe aneinander, inwendig ein wenig eingebogen, und oben breit. An der Wurtzel ist es überal mit weissen Haaren bewachsen; Weil nun die dicken Ende auswärts zu, die scharffen Ende aber einwärts stehen, so liegt die Zunge des Wallfisches darinnen, wie in einem weichen Bett von Haaren; dieselbe Zunge ist ohngefehr 18. Schuh lang, und 10. Schuh breit, am Gewicht ist sie 6000. Pfund schwer. Wann dieselbe auf dem Lande liegt, kan kein Mann darüber hinsehen; Diese Zunge fressen die Schwerdt-Fische gar gern, weßwegen sie auch den Wallfisch hefftig verfolgen.

Und hiemit wollen wir denn auch dieses Fisch-Büchlein beschliessen, nicht zweifelnd, es wird dem geneigten Leser in allen von selbigen erforderten völlige Satisfaction gegeben haben. Solte sich auch in manchen ein Defect finden, so wird solchen der Leser bestens excusiren, indem uns wohl wissend, daß man in jeden Land seine besondere Weise hat; Zudem ist unsere Meynung nicht gewesen, ein vollständiges Opus von Fischen, gleichwie Gesnerus, Janstonius, und andere mehr, geschrieben, zu machen, sondern wir haben nur das nothwendigste beschreiben wollen, was ein jeder so Teiche hat, zu observiren schuldig ist, in der Hoffnung, daß, wenn ein jeder nach der beschriebenen Manier verfähret, es ihm an guten und vielen Fischen niemals mangeln wird.

E N D E.

Das I. Register.

Anzeigend:

Derer in diesen Buch befindlichen Capitel, samt deren Inhalt.

Das 1. Capitel.

Von den Teichen und Weyhern überhaupts. 18

Das 2. Capitel.

Wie man die Teiche und Weyhermachen soll.

Das 3. Capitel.

Welches die besten Teiche seynd. 24

Das 4. Capitel.

Von unterschiedenen Arten der Teichen. 26

Das

Das 5. Capitel.

Von den Streich-Teichen. 28

Das 6. Capitel.

Von den Wassern die man in die Teiche leiten soll. 31

Das 7. Capitel.

Von Besetzung derer Teiche und Weyher. 35

Das 8. Capitel.

Was man für junge Kärpfflein versetzen soll. 39

Das 9. Capitel.

Wann man die Streich- oder Laich-Karpffen versetzen soll. 41

Das 10. Capitel.

Wie die Streich-Karpffen seyn sollen. 44

Das 11. Capitel.

Wie man den gestrichenen Saamen bey den Karpffen läst. 46

Das 12. Capitel.

Wie lang man die versetzte Kärpfflein in den Teichen zum Gewächse stehen lässet. 48

Das 13. Capitel.

Von Wartung der Teiche. 50

Das 14. Capitel.

Wie den alten Teichen zu helffen, daß sie wieder fruchtbar werden. 53

Das 15. Capitel.

Wie man die Teiche fischen soll. 56

Das 16. Capitel.

Von unterschiedlichen Fisch-Hältern und Küchen-Teichen. 61

Das 17. Capitel.

Wie man die Fisch in den Hältern speisen und mästen soll. 63

Das 18. Capitel.

Von den Verrichtungen und Amt eines Teich- und Fischmeisters. 65

Das 19. Capitel.

Von den Feinden der Fische. 69

Das 20. Capitel.

Von mancherley Zufällen der Fische. 71

Das 21. Capitel.

Von mancherley Fischen, und was sie in Wasser essen, auch ob sie Othem holen, sehen, hören und schreyen. 74

Das 22. Capitel.

Von allerhand Arthen die Fische mit Netzen zu fangen. 78

Das 23. Capitel.

Wie man die Fische mit Reussen fangen soll. 84

Das 24. Capitel.

Wie man die Fische mit Angeln fangen soll. 88

Das 25. Capitel.

Von einigen verbottenen Arten Fische zu fangen. 96

Das 26. Capitel.

Von den Greiffen und Fangen der Fische mit den Händen. 97

Das 27. Capitel.

Von den Fisch-Jagen. 101

Das 28. Capitel.

Von den Fischen überhaupts. 103

Das 29. Capitel.

Von den Wassern, darinnen die Fische wohnen. 107

Das 30. Capitel.

Vom Laich und Geburt der Fische. 110

Das 31. Capitel.

Von Natur und Eigenschafft der Fische, und welchen Leuten sie gesund sind. 114

Das 32. Capitel.

Von dem Krebs-Fang. 124

Das 33. Capitel.

Von den Verrichtungen eines Teich- oder Fisch-Meisters, und was selbiger bey jedem Monath des gantzen Jahrs hindurch zu thun und zu observiren hat. 135

Das II. Register.

Anzeigend:

Diejenigen in- und ausländischen Fische so hierin beschrieben sind.

Von den Aalen.	p. 162
Aalraupen.	167
Aschen.	168
Barben.	170
Blackfisch.	222
Bleyen.	173
Butten.	228
Dorsch.	230
Eltritzen.	174
Forellen.	174
Grundeln.	178
Gibeln.	180
Gösen und Järter.	180
Hausen.	212
Hechten.	182
Hering.	213
Karpffen.	185

Von

Von den Karauschen. p. 187
Kaul-Porschen. 188
Lachsen oder Salmen. 189
Lachs-Fohren. 191
Krebsen. 193
May-Fisch. 211
Murenen. 224
Neunaugen. 195
Norflingen. 196
Orfen. 197
Peißkern. 198
Perschen. 200
Rochen. 230
Sandern. 203
Sardellen. 222
Schleyen. 204
Schmerlen. 202
Schollen. 218
Scheelfisch. 224
Sprotten. 227
Stöhren. 220
Stockfisch. 218
Wallfisch. 232
Welsen. 207
Weiß- und Wetter-Fischen. 201
Zungen- oder Zung-Fisch. 227

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Wagner, Gottfried Jacob

Der In der Edlen Fischerey wohl-unterrichtende und erfahrne Fischer welcher lehret, wie man soll die Teiche anlegen ... in solchen die Fische einsetzen und auch endlichen fischen welcher lehret, Wie man soll die Teiche anlegen, ... in solchen die Fische einsetzen, und auch endlichen fischen. Ingleichen Was sowohl bey denen Fischen, als derselben Fang ...

Nürnberg 1730

Passau, Staatliche Bibliothek -- S nv/Sm (b) 31
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11347279-3
VD18 1163765X-003